

Die Einmachekunst

und die

Obstweinbereitung.

Enthaltend:

Eine ausführliche Darstellung der ganzen Einmachekunst, der Bereitung der Fruchtsäfte, Fruchtgelees, Fruchtliköre und des Obstweines.

Ferner:

Das Brot- und Kuchenbacken. Das Einschlachten, Wurstmachen. Behandlung der Milch. Das Seifekochen usw.

Von

Th. Kraft.

August Schultze, Verlag.
Berlin W., Friedrich Wilhelmstr. 24.

Die Einmachekunst

und die

Obstweinbereitung.

Ferner:

Das Backen und Einschlachten etc.

Enthaltend:

Eine ausführliche Darstellung der ganzen Einmachekunst, der Bereitung der Fruchtsäfte, Fruchtgelees, Fruchtliqueure und des Obstweines.

Ferner:

Das Brot- und Kuchenbacken. Das Einschlachten, Wurstmachen. Die Behandlung der Milch, das Seifekochen etc.

Von

Ch. Kraft.

16. Auflage 1924

August Schultze, Verlag.

Berlin W., Friedrich Wilhelmstr. 24

Inhalt.

Inhalt.

Das Einmachen, Aufbewahren, Konservieren.

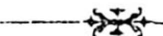
Für ländlichen und kleinstädtischen Haushalt.

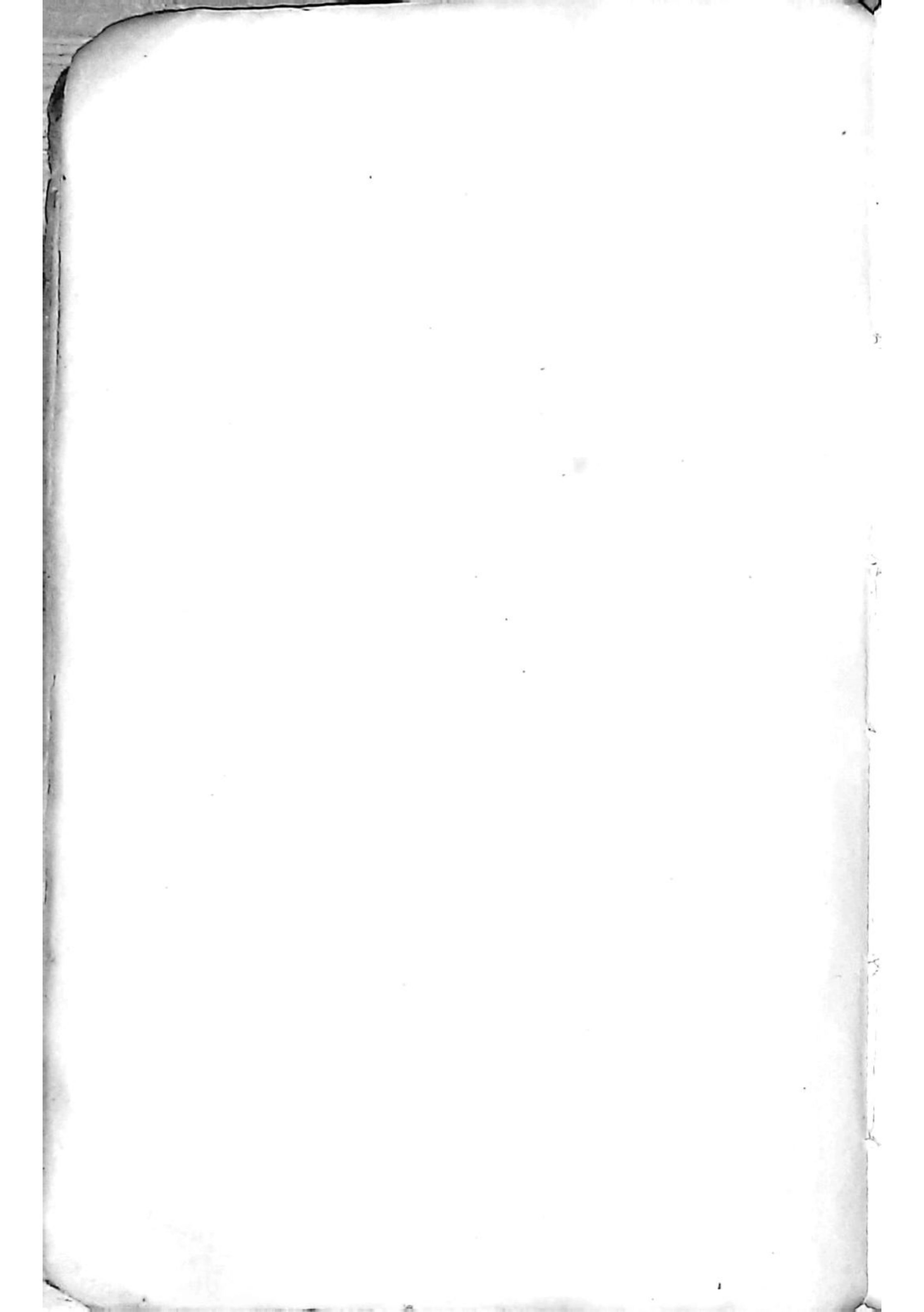
Das Schlachten — Wurstmachen.

Das Backen.

Die Obstverwertung.

Fruchtweine, Fruchtliköre.





Die Konservierung
von
Obst, Gemüse, Fleisch
nach neuem Verfahren, vermittels des

Rex-Vorratskochers und der Rex-Konservengläser.

Alle Nachteile, welche dem bisherigen alten Einmache-Verfahren anhaften, werden durch ein neues, einfaches, praktisches, durch das Sterilisieren vermittels des Rex-Kochtopfes und der Rex-Einmachegläser vermieden, und jede Hausfrau sollte sich mit dem neuen Verfahren bekannt und vertraut machen, da dasselbe wirklich einfach und gut ist. Rex-Kocher und Rex-Gläser sind jetzt in jedem größeren Geschäft, welches Küchenartikel führt, zu haben, und mit dem Kochtopf und den Gläsern erhält man eine Anleitung zum Einmachen, und ein kleines Büchlein mit Einmacherezepten gratis; wo nicht vorrätig, wende man sich direkt an die Fabrik

Rex-Konservenglas-Gesellschaft
Homburg v. d. Höhe

welche Preisliste und Broschüren sofort senden wird.

Der

Rex-Einmache-Apparat

besteht aus: 1) einem Kochtopf aus verzinntem Blech mit Einsatz, auf welchen die Gläser gestellt werden, und Thermometer; 2) den Rex-Gläsern in verschiedener Größe mit Glas-Deckeln und Gummi-Ringen — und evtl. Verschluß-Klammern.

Die zu konservierenden Nahrungsmittel werden entweder roh oder vorgekocht in die Gläser gefüllt; Obst legt man am besten ganz frisch, roh ein, während Gemüse besser vorher abgebrüht wird.

Die Gläser müssen recht dicht gefüllt werden, damit die Früchte nach dem Kochen nicht hochsteigen. Hat man viele Gläser von einer Sorte, so kann man die Gläser am nächsten Tage noch einmal öffnen, nachfüllen aus einem der gekochten Gläser, und dann nochmals kurze Zeit sterilisieren. Bei manchen Früchten, z. B. Erdbeeren, läßt sich das Hochsteigen nicht vermeiden. Es ist auch nötig, das eingefüllte Obst nicht ohne Flüssigkeit zu sterilisieren, da dasselbe sonst eine bräunliche Farbe annimmt und auch an Wohlgeschmack verliert, reines Wasser ohne Zusatz ist nur da angebracht, wo der Zucker ein verbotener Genuß ist. Man füllt die Obstgläser am besten mit einer Zuckerlösung: 500 Gramm Zucker auf 1 Liter Wasser, zum Gemüse nimmt man abgekochtes Wasser oder Salzwasser.

Die Gummiringe werden vor dem Gebrauch gehörig gereinigt, dann gekocht und nachher oben auf den Rand um die Gläser gelegt, auf den Gummiring kommt dann der Glasdeckel, welcher sich nach dem Kochen der Gläser beim Erkalten festsaugt. Während des Kochens muß der Deckel durch Klammern, welche am Apparat angebracht sind, festgehalten werden. Die Kochdauer ist eine verschiedene und wird bei den einzelnen Arten angegeben.

Der Thermometer hat den Zweck den Hitzegrad des Wassers anzuzeigen. Die Kochdauer beginnt mit dem Augenblick, an welchem das Thermometer den in den Rezepten angegebenen Grad erreicht hat.

Das ganze Sterilisierverfahren ist also so: Die Gläser werden gefüllt, geschlossen, auf den Einsatz gestellt, so, daß die Deckel von den Klammern festgedrückt werden, dann kommt der Einsatz mit den Gläsern und dem Thermometer in den Kochtopf und dieser auf das Feuer. Nach dem Kochen erfolgt die Abkühlung.

Man wird gut tun am nächsten Tage zu prüfen, ob die Gläser fest verschlossen sind; ist der Verschluß bei dem einen oder andern nicht dicht oder fest, so muß das Glas nochmals kurze Zeit sterilisiert werden.

Obst.

Äpfel können mit oder ohne Schale verwendet werden, Zuckerlösung 500 g auf 1 Liter Wasser. Man dämpfe die Äpfel erst bei 90° in dieser Lösung 5—10 Minuten, lege dann die Äpfel in die Gläser, gieße die Flüssigkeit hinzu und sterilisiere 15—20 Minuten bei 90°.

Aprikosen werden halbiert oder ganz eingelegt. Zuckerlösung 750 g auf 1 Liter Wasser. Kochzeit 20 Minuten bei 90°.

Birnen mit und ohne Schale. Zuckerlösung 500 g auf 1 Liter Wasser. Kochzeit 30—40 Minuten bei 90°.

Erdbeeren. Man nehme nur schöne, nicht zu reife Früchte ohne schlechte Stellen, drehe die Stiele vorsichtig ab, ohne den Kelch herauszuziehen, dann lege man die Erdbeeren in die Gläser, gieße schichtweise Zucker darüber, den man zu einem dicken Sirup gekocht hat, lasse die Gläser 12 Stunden stehen und fülle Früchte nach. Kochzeit, bei langsamer Erhitzung, 20 Minuten bei 80°.

Heidelbeeren, diese werden sauber ausgelesen, recht dicht in die Gläser gefüllt mit lagenweiser Zuckerzugabe. Kochdauer 20 Minuten bei 90°.

Himbeeren und Brombeeren. Nicht zu reife, trockene Früchte werden vorsichtig, schichtweise eingelegt unter Zugabe von Zucker. Kochdauer 20 Minuten bei 80°.

Johannisbeeren — diese werden mit einer Gabel von den Stielen entfernt, recht dicht in die Gläser gelegt unter lagenweiser Beigabe von Zucker, auf 4 Pfd. Beeren rechnet man 1 Pfd. Zucker, der in Wasser gelöst wird. Kochdauer 15 Minuten bei 90°.

Kirschen. Man füllt die Kirschen recht dicht ein und gibt eine Zuckerlösung hinzu, 500 g auf 1 Liter Wasser, bei Sauerkirschen 750 g auf 1 Liter. Kochdauer je nach der Reife 15—20 Minuten bei 90°. Die Kirschen kann man auch entsteint einlegen.

Stachelbeeren. Am besten eignen sich zum Einlegen grüne, unreife, nicht zu kleine Beeren; man entferne Blüte und Stiel und lege sie recht fest ein unter Beigabe einer Zuckerlösung von 2 Pfd. Zucker auf 1 Liter Wasser. Kochdauer 20—30 Minuten bei 80°.

Mirabellen. Schöne, ausgesuchte Früchte werden recht dicht eingelegt unter Zugabe einer Zuckerlösung von 500 g auf 1 Liter Wasser. Kochzeit 25—30 Minuten bei 90°.

Pfirsiche. Die Früchte werden 2—3 Minuten in heißes Wasser getaucht, mit kaltem Wasser übergossen und geschält, dann möglichst entkernt in die Gläser gelegt. Zuckerlösung 750 g auf 1 Liter Wasser. Kochdauer 15—20 Minuten bei 90°.

Zwetschen. Am besten zum Einlegen sind die sogenannten Eierpflaumen geeignet. Will man die Zwetschen abgeschält einlegen, so tauche man dieselben im Siebe etwa 2 Minuten in kochend heißes Wasser, nach sofortiger Abkühlung in kaltem Wasser werden sie geschält und sofort eingelegt. Zuckerlösung 750 g auf 1 Liter Wasser. Kochzeit ca. 25—30 Minuten bei 80°.

Reineclanden kocht man etwa 20 Minuten bei 80°.

Zwetschen in Zuckeressig. Dazu nimmt man Früchte mit Stielen, die zur Hälfte abgeschnitten werden. Nach dem Waschen und Abtrocknen werden die Früchte mit einem spitzen Hölzchen mehrmals durchgestochen und dann fest in Gläser gelegt. Man übergießt die Früchte mit einer Zuckeressig-Lösung aus 1 Liter Weinessig, 750 gr Zucker, etwas ganzen Zimt, Nelken. Kochzeit 25—30 Minuten bei 90°.

Kürbis in Zuckeressig. Der Kürbis wird geschält, in Würfel geschnitten, die man dann einige Minuten in kochend heißem Wasser brüht und rasch in kaltem Wasser abkühlt. Nachher kocht man eine Zuckeressig-Lösung aus 1 Liter Weinessig, 750 g Zucker, etwas ganzem Zimt, Nelken, Ingwer und läßt die Kürbisstücke über Nacht darin stehen. Dann füllt man den Kürbis in Gläser, gießt den Saft darüber und kocht 25—30 Minuten bei 90°. Eine Flasche guter Weißwein soll den Wohlgeschmack noch evtl. erhöhen.

Saure Früchte wie: Birnen, Zwetschen, Reineclauden erhält man, wenn man je nach Geschmack etwas Weinessig zusetzt.

Senfgurken. Reife, gelbe Gurken werden geschält, in Stücke geschnitten und die Kerne entfernt, dann legt man sie in eine Schüssel, überstreut sie mit Salz und läßt sie die Nacht über stehen. Hierauf spült man sie ab, füllt sie in die Gläser und gibt lagenweis Zwiebeln, Meerettig, Senfkörner ꝛc. hinzu und übergießt die Gurken mit reinem abgekochten, kalten Weinessig — ½ Liter Weinessig auf ½ Liter abgekochtem Wasser. Man sterilisiere 10—15 Minuten bei 80°.





Conserven
Rex
3/4 Ltr.



Rex



Rex



Rex
1/2 Ltr.



Conserven
ges.gesch.
Rex



Rex
1 Ltr.





Rex
Vorrats-Kocher
ist der beste

Marmeladen und Fruchtsäfte.

Erdbeer-Marmelade. Die reifen Erdbeeren streiche man durch ein feines Sieb, dann nehme man auf 3 kg Früchte 1 kg Zucker und koche alles unter öfterem Umrühren zu einer gebundenen Masse. Nachher sterilisiere man 15—20 Minuten bei 90°.

Stachelbeer-Marmelade. Reife Stachelbeeren werden gewaschen und dann ohne Wasser auf schwachem Feuer weich gekocht und durch ein Sieb getrieben. Die gewonnene Masse wird zu einer steifen Marmelade gekocht, unter Zugabe von 1 Pfund Zucker auf 2 Pfund Beeren, in Gläser gefüllt und 20 Minuten sterilisiert bei 90°.

Aprikosen-Marmelade. Die Aprikosen werden gewaschen, geteilt und wenn möglich ohne Wasser auf schwachem Feuer unter beständigem Umrühren zerkocht. Dann streiche man die Masse durch ein feines Sieb, gebe auf 2 kg Masse 1 kg Zucker hinzu und koche alles unter beständigem Umrühren auf lebhaftem Feuer zu einer festen Marmelade. Nach Einfüllung in Gläser sterilisiere man 20 Minuten bei 90°.

Johannisbeersaft. Reife rote Johannisbeeren werden abgestreift und solange aufs Feuer gesetzt, bis die Früchte platzen, danach lasse man sie einen Tag stehen, alsdann lasse man den Saft durch ein Leinentuch laufen, gebe auf 2 Pfund Saft 1 Pfund Zucker zu und koche ihn unter Abschäumen bis er klar ist. Nach dem Erkalten wird er auf Flaschen gefüllt und 20 Minuten bei 90° sterilisiert.

Gemüse.

Grüne Bohnen. Es werden die Fasern abgezogen, die Bohnen geschnitten, ca. 10 Minuten in schwachem Salzwasser abgebrüht und dann in die Gläser gelegt und abgekochtes Wasser zugegossen. Kochzeit 1 Stunde bei 100°.

Gelbe oder Wachsbohnen werden wie oben behandelt, bei Puffbohnen ist die Kochzeit etwas geringer.

Erbsen. Die Erbsen werden ca. 5 Minuten in schwacher Salzwasserlösung vorgekocht und dann in kaltem Wasser abgekühlt. Man fülle die Gläser möglichst voll und gieße abgekochtes Wasser darüber. Kochzeit 80—90 Minuten bei 100°.

Karotten — diese werden geschabt, gewaschen, ca. 10 Minuten vorgebrüht, in Gläser gefüllt und mit abgekochten Wasser übergossen. Kochzeit 1 Stunde bei 100°.

Kohlrabi. Junge Kohlrabi werden in Scheiben geschnitten, etwa 5—10 Minuten abgebrüht, in Gläser gelegt und mit abgekochtem Wasser übergossen. Kochzeit 1 Stunde bei 100°.

Blumenkohl. Man nehme feste, geschlossene Köpfe, zerschneide diese in Stücke und lege sie 1/2 Stunde in kaltes Salzwasser, damit die vorhandenen Raupen herauskriechen. Dann wird der Kohl 5—10 Minuten in kochend heißem Wasser vorgebrüht, ohne jedoch das Wasser kochen zu lassen, nach Abkühlung in kaltem Wasser fülle man die Gläser und gieße abgekochtes Wasser, nicht Salzwasser, welches die weiße Farbe beeinträchtigt, hinzu und koche 40 Minuten bei 100°, nach 1—2 Tagen nochmals 20 Minuten bei 100°.

Rosenkohl. Der Rosenkohl wird wie Blumenkohl behandelt, nur kocht man denselben 10—20 Minuten länger.

Rote Rüben. Die Rüben werden gekocht, geschält in Scheiben geschnitten und dann in die Gläser gefüllt unter Zugabe von Gewürz, Weinessig, Zucker. Kochdauer 15—20 Minuten bei 100°.

Rhabarber. Der Rhabarber wird gewaschen, geschält, in Stücke geschnitten, in die Gläser gelegt und schichtweise mit Zucker bestreut. Nachdem der Rhabarber sich gesetzt hat werden die Gläser nachgefüllt, etwas Zugabe von Vanille verbessert den Geschmack. Kochzeit 20 Minuten bei 90°.

Spargel. Man schält den Spargel, schneidet die Stangen gleichmäßig lang und kocht ihn einige Minuten in kochendem Wasser vor, so lange etwa, bis sich die Stangen weich anfühlen. Dann stelle man ihn in die Gläser, gebe die übliche Wasserlösung hinzu, lege den Deckel auf ohne den Gummiring und koche ihn 30 Minuten bei 100°. Dann nehme man die Gläser mit einem Tuche heraus, gieße die Flüssigkeit vorsichtig ab, fülle neue Lösung nach und koche nochmals 60 Minuten bei 100°.

Tomaten. Schöne reife, rote Früchte werden mehrmals mit einem dünnen Hölzchen durchstochen, dicht in die Gläser gelegt, mit abgekochtem Wasser aufgefüllt und 30—40 Minuten bei 90° gekocht. Man achte darauf, daß die Früchte nicht angestoßen sind, da sich dieselben sonst nicht halten.

Pilze. Von den Pilzen können alle eßbaren Sorten eingelegt werden, z. B.:

Pfefferlinge. Man reinigt die Pilze, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und kocht sie zugedeckt etwa 5 Minuten; dann gießt man sie ab, schüttet kaltes Wasser darüber, schneidet die größeren in Stücke, füllt sie in Gläser und gibt die gewöhnliche Salzwasserlösung hinzu. Sterilisierung 60 Minuten bei 100°.

Bei Steinpilzen gibt man dem Kochwasser etwas Essig oder Zitronensaft hinzu, damit sie weiß bleiben, sonst ist die Behandlung dieselbe.

Fleisch.

Hasenbraten. Der Hase wird mit Butter gebraten, dann wird er tranchiert, in die Gläser gefüllt und mit der Sauce übergossen. Sterilisierung 1 Stunde bei 100°. Beim Gebrauch wird man die Sauce mit Mehl, saurer Sahne aufkochen und den Braten darin erwärmen.

Rebhühner werden in gleicher Weise wie oben eingelegt — saure Sahne wird jedoch erst beim Gebrauch zugegeben.

Vom Aufbewahren, Konservieren und Einmachen.

A. Vom Aufbewahren.

1. Fleisch.

Im Sommer hält sich frisches Fleisch, das frisch verbraucht werden soll, am besten leicht besalzen an kühlem Orte, wie z. B. im Keller und auf einer kühlen Unterlage, doch ist es nicht gut, es auf Eis zu legen, da dies ihm den kräftigen Geschmack benimmt. Im Winter wird es am besten an einem luftigen Orte hängend aufbewahrt. Wildgeflügel nimmt man aus und hängt es mit den Federn an eine der Zugluft ausgesetzte Stelle; ebenso kann man große Fleischstücke, namentlich ganze Keulen, in Zugluft hängend eine Woche und länger frisch erhalten. Rindfleisch ist von allen Fleischsorten die dauerhafteste.

Wo die angegebenen Bedingungen nicht vorhanden und man dennoch das Fleisch aufbewahren muß, kommt der luftdichte Verschluß oder die Durchtränkung mit konservierenden Stoffen zur Anwendung. Man hüllt das Fleisch in ein mit Essig getränktes Tuch, oder man legt es in Essig, Buttermilch, süße Milch oder Marinade, so daß die Flüssigkeit es ganz bedeckt. Natürlich muß bei längerer Aufbewahrung das Tuch öfters wieder befeuchtet und die Flüssigkeit erneuert werden. Eine solche Einhüllung ist auch das Eintauchen des ganzen Fleischstückes in kochendes Fett, wodurch es nach dem Erkalten einen völligen luftdichten Fettüberzug hat und sich, an luftigem Orte

hängend, tage- und wochenlang frisch erhält; ebenso ist es, wenn man Gallertbrühe ganz dick einkochen läßt, etwas Zucker und einen Löffel in Spiritus aufgelöste Salicylsäure nebst etwas aufgelöstem Gummi arabicum daranmischt und das Fleisch mit der noch warmen Substanz ganz bedeckt, so daß es beim Erkalten in Gelee gehüllt ist. In allen Fällen muß es als Regel gelten, daß in dieser Weise aufbewahrtes Fleisch, sobald es von seinem Aufbewahrungsorte entfernt und der schützenden Hülle beraubt wurde (wenn auch nur teilweise), — auch gleich verbraucht werden muß, da es alsdann sehr bald verdirbt. Feldhühner und anderes Wildgeflügel kann man auch durch Eingraben in Getreide oder ganz trocknen Sand lange aufbewahren, doch muß dies unmittelbar nach dem Schusse geschehen, sobald der Körper erkaltet ist. Geräucherte Fleischwaren sind an sich dauerhaft, dennoch thut man gut, auch ihnen, namentlich Schinken und Sommerwürsten, eine Einhüllung von trocknem Stroh zu geben und sie an recht luftiger Stelle aufzuhängen.

Eine weitere Methode der Aufbewahrung von Fleisch ist die des Pökelns, die später noch ausführlicher zur Besprechung gelangen soll, und die des Ankochens oder Anbratens. Man setzt das Fleisch entweder wie zu Suppe, aber ohne Wurzelwerk, mit Wasser an, läßt es etwa eine Stunde kochen und gießt dann, nachdem man es in einen Topf oder eine Schüssel gelegt und mit Salz bestreut, die Brühe darüber, die später zu Gallert erstarrt, oder man brät es halbgar und stellt es in porzellanenem oder irdenem Gefäß mit der Bratenbrühe ins Kühle. In beiden Fällen müssen die betreffenden Gefäße offen bleiben und freistehen, bis das Fleisch völlig erkaltet ist. Wie die verschiedenen Wildarten hängend aufbewahrt werden, ist an anderer Stelle bei jeder einzelnen Art bemerkt; es bleibt also nur hinzuzufügen, daß man auch den in Stücke zerteilten Wildbraten sicher vor dem Verderben schützen kann, wenn man ihn mit gewürztem Speck lose spickt, etwas salzt, dann in der Pfanne schnell von beiden Seiten mit Butter anbrät und so in gekochte und wieder erkaltete Marinade legt. Zu besonderer Vorsicht kann man auf die Marinade, die das Fleisch ganz bedecken muß, noch etwa 2 Finger dick geschmolzenes Fett gießen.

2. Speisereste.

Alle Speisereste, die noch verwahrt werden sollen, müssen so lange im offenen Gefäß und freistehen, bis sie ganz kalt sind; dann erst darf man sie zudecken und in ein Behältnis bringen. Weiß man bei der Bereitung schon, daß etwas übrig bleiben soll, so läßt man an dem übrigzulassenden Teile alle dem Verderben ausgesetzten Zuthaten möglichst fort, z. B. das Wurzelwerk an Suppe, ebenso den Milchzusatz an den Speisen, wie überhaupt alles, was säuern, gären oder sich chemisch zersetzen kann. Auch die Eilegierung muß fortbleiben, da das Ei beim Stehen gerinnt. Dann dürfen die Speisen nie lange im Wärmofen aufbewahrt werden, sondern müssen lieber kalt stehen bleiben bis zum Gebrauch, wo man sie in geeigneter Weise aufwärmt, aufschmort oder aufbrät. Auf Eis gestellte Speisen müssen ganz verbraucht werden, da ein etwaiger Rest sofort verdirbt. Ein vortrefflicher Ersatz für den Eisschrank ist die Eiskiste, die man sich leicht selbst herstellen kann. In eine etwa $1\frac{1}{3}$ m lange und $1\frac{1}{4}$ m breite Kiste stellt man eine kleinere und füllt den Zwischenraum fest mit Sägespänen aus. Darauf kommt als Deckel eine flache, ebenfalls mit Sägespänen gefüllte Kiste, die genau den Kasten schließen muß. Obenauf legt man Eis. Im heißesten Sommer halten sich die Vorräte in solchen Kisten vorzüglich.

3. Kartoffeln.

Man bewahrt sie am besten im Dunkeln auf. Da das Auskeimen wie das Erfrieren in gleicher Weise vermieden werden müssen, lagert man sie an einem nicht zu kalten, trockenen Platze und richtet es so ein, daß man nicht von oben davon nimmt, sondern mehr von unten oder aus der Mitte, so daß die Kartoffeln, statt ruhig zu lagern, von Zeit zu Zeit durcheinander bewegt werden.

4. Mohrrüben und Kohlrabi.

Diese halten sich im Winter am besten, wenn man sie in Sand vergräbt oder auch in den Kartoffelhaufen bringt und ganz mit Kartoffeln bedeckt.

5. Weiß- und Rotkohl und Rüben.

Auch sie lagern am besten an geschützter Stelle in Sand- oder Erdgruben oder auch in nicht zu großen Körben, deren Boden man mit Erde bedeckt hat und die man mit Erde und Stroh zudeckt.

6. Zwiebeln.

Man bindet sie in Bündel zusammen und hängt sie an einen trockenen kühlen Ort.

7. Sellerie.

Er kann mehrere Monate frisch bleiben, wenn man eine Sandgrube an geschützter Stelle macht, die Knollen hineinlegt und mit Sand überdeckt.

8. Eier.

Man sucht vor allen Dingen die nicht ganz frischen oder angebrüteten Eier aus, da ein einziges solches das Verderben der anderen bewirken kann. Dann vergräbt man die Eier in große Behälter mit Getreidekörnern so, daß sie sich nicht berühren, oder auch, jedes einzelne in Papier gewickelt, in Sägespähne, oder man legt sie in einen Topf, füllt Kalkwasser darüber und deckt den Topf zu. Bewährt hat sich auch folgende Methode: Man legt möglichst viele Eier zugleich in ein Sieb, taucht dieses in lebhaft kochendes Wasser und läßt dieses einmal darüberwegkochen. Dann trocknet man die Eier, legt sie auf Ständer und wendet sie nur hin und wieder um.

9. Mehl.

Dasselbe wird entweder in Säcke gefüllt und an trockenem luftigen Orte hängend aufbewahrt oder man schüttet es in offene Kästen. Jedenfalls muß man es von Zeit zu Zeit durch Hineinstechen bis auf den Boden an verschiedenen Stellen durcheinanderbewegen, damit nicht Mehlwürmer hineinkommen.

10. Pflaumen.

Dieselben werden, frisch gepflückt, möglichst mit den Stielen, in einen sehr reinen und trockenen irdenen Topf gelegt, derselbe

mit Schweinsblase zugebunden und mit einem flachen Steine beschwert und dann noch Erde oder trockener Sand auf den Stein geschüttet. Ein angefangener Topf hält sich nicht lange, also füllt man die Pflaumen lieber in mehrere kleine Töpfe.

11. Aepfel und Birnen.

Aepfel und Birnen müssen zum Aufbewahren völlig gesund, nicht abgefallen, sondern gepflückt und nicht allzureif sein. Man legt sie mit den Stielen nach oben auf Stroh oder auf Trockenhorden an einen kühlen, luftigen Ort, der in der ersten Zeit dunkel gehalten und öfters gelüftet werden muß.

12. Weintrauben.

Abgeschnittene Trauben halten sich lange, wenn man die Schnittfläche mit Siegellack verklebt und die Trauben in einiger Entfernung voneinander am Stiele an kühlem, luftigem Orte aufhängt.

13. Vanille.

Die Schoten werden in Staniolpapier gewickelt und in verschlossenem Glase aufbewahrt.

14. Citronen.

Sie werden, jede einzeln, in Seidenpapier gewickelt und in aufrechtstehenden Reisbündeln aufbewahrt.

15. Apfelsinenschalen.

Die Apfelsinen werden sehr fein geschält, daß nur das Gelbe abkommt; diese feine gelbe Schale vermischt man, ganz kleingeschnitten, mit einem Tassenkopf voll gestoßenem Zucker und bewahrt sie damit in verschlossenem Glase auf.

16. Butter.

Die zur Aufbewahrung bestimmte Butter muß fest in einen Stein- oder Porzellantopf eingedrückt und im Sommer ins Kühle gestellt werden. Noch unberührte Buttertöpfe bedeckt man mit einem feuchten Tuche, streut auf dieses eine Schicht Kochsalz und verbindet die Töpfe mit Pergamentpapier. Auch die Töpfe, von denen schon Butter genommen ist und noch genommen wird, müssen stets nach dem Herausnehmen, das mit einem flachen

hölzernen Butterstecher möglichst von oben geschieht, immer wieder zugedeckt werden. Man vermeide es, Butter in die Nähe stark riechender Stoffe zu stellen, da sie sehr leicht den Geruch und in gewissem Grade auch den Geschmack derselben annimmt. Nie darf beim Herausnehmen der Zutritt der Luft zu den unteren Schichten dadurch befördert werden, daß man die Butter von unten hervorholt; die feste Masse wird dadurch porös und verdirbt leicht.

17. Gurken.

Dieselben müssen, um sich gut zu halten, einen Stiel haben. Man wäscht sie rein ab, trocknet sie und bestreicht sie über und über, ohne auch nur das kleinste Fleckchen auszulassen, mit Eiweiß, dann knüpft man einen Bindfaden um jeden Stiel und hängt sie nebeneinander auf, so daß sie frei in der Luft schweben und einander nicht berühren.

18. Kräuter.

Dill, Majoran, Pfefferkraut, Thymian und ähnliche Gewürzkräuter zupft man von den Stengeln, breitet sie möglichst im Freien auf Papier zum Trocknen aus und wendet sie mehrmals um, bis sie ganz trocken sind. Dann schüttet man sie in Töpfchen, die man mit Pergamentpapier verbindet. Sie halten sich sehr lange und bewahren ihr volles Aroma. Waldmeister wird gewaschen und getrocknet, dann schichtweise zwischen Zucker gelegt und so in verschlossenen Gläsern verwahrt.

19. Spargel, trocken aufzubewahren.

Die Schnittenden des Spargels, der ungewaschen und nur mit einem reinen, trockenen Tuche leicht abgewischt sein muß, hält man an eine glühende Metallplatte, etwa die des Kochherdes, so lange, bis sie angekohlt sind; die Kopfenden umwickelt man fest mit Seidenpapier. Dann legt man die Stangen so, daß sie einander nicht berühren, in eine kleine Holzkiste mit Blecheinsatz zwischen Schichten von trockener pulverisierter Holzkohle. Die Spargelstangen dürfen auch die Blechwände der Kiste nicht berühren. Obenauf kommt eine Schicht Kohle, dann wird der Blecheinsatz luftdicht verschlossen, eventuell verlötet

und die Kiste zugemacht. Auf diese Weise kann man Spargel monatelang frisch erhalten.

20. Speckreste.

Stücken von geräuchertem Speck, die man aufbewahren will, muß man in einen Steintopf legen und mit Salz überstreuen.

21. Milch.

Um Milch vor dem Sauerwerden zu schützen, setzt man ihr pro Liter $1/2$ g trockene Salycilsäure zu.

22. Speiseöl.

Dieses muß in festverkorkter Flasche an einem kühlen Orte aufbewahrt werden.

23. Fett.

Das ausgelassene Rinder-, Hammel- und Schweinefett oder Gänseschmalz wird in Steintöpfe gefüllt, zum völligen Erkalten und Starrwerden an einen kühlen Ort gestellt und das Gefäß dann mit Papier oder Pergament fest zugebunden. Starke Kälte verträgt Gänseschmalz auf die Dauer nicht; dieselbe benimmt ihm Geschmack und Geruch und macht es zu einer festen Talgmasse. Dagegen bewahrt es, ebenso wie andere Fette, seine Frische und Schmackhaftigkeit auch in einem mäßig warmen Raume, etwa der Küche oder Speisekammer.

24. Mehlfrüchte und Mehlpräparate.

Reis, Graupen, Grütze rc. müssen recht trocken aufbewahrt und öfters durchgeschüttelt oder durchgerührt werden. Nudeln, Eiergraupen, Maccaroni u. dergl. verwahrt man am besten in Säckchen von losem Stoff, die man freischwebend aufhängt. Nudeln und Eiergraupen müssen vorher ganz trocken geworden sein.

25. Blumenkohl.

Man entfernt die äußeren Blätter der Köpfe, läßt aber noch 5—6 Zoll lange Strünke daran. Dann verwahrt man sie im luftigen Keller in einem mit Sand oder Erde gefüllten Kasten oder man hängt sie in solchem Keller, die Köpfe nach unten, freischwebend auf. Von Zeit zu Zeit muß man den so ver-

wahrten Blumenkohl nachsehen. Die Köpfe werden beim Aufbewahren etwas kleiner und leichter, erhalten aber ihre Größe und Schwere wieder, wenn man einen Tag vor dem Gebrauch die Stengel abstutzt und die Köpfe in Wasser legt.

26. Kaviar.

Ein angefangenes Fäßchen Kaviar verdirbt gewöhnlich sehr schnell, deshalb füllt man den Kaviar in kleine Porzellantöpfchen, die man mit ausgelassenem kalten Fett übergießt, dann verbindet und kühl aufbewahrt, oder in kleine, fest verschließbare Blechbüchsen, die man im kühlen Keller in Sand vergräbt.

27. Thee und Kaffee.

Zu beiden braucht man gutschließende Büchsen. Der Thee wird am besten in seiner Umhüllung von dichtem Papier gelassen und mit dieser in die Büchse gethan, so daß man nur von oben eine Oeffnung macht, durch die man den Thee entnimmt und die man dann sogleich wieder mit dem Papier verschließt. Der Kaffee wird in der Büchse mit einem neuen, der Größe und Form der Büchse entsprechenden, mit einer Handhabe (Oese) versehenen Frieslappen bedeckt, den man nach dem Entnehmen von Kaffee immer wieder auflegt. So bewahrt er sein volles Aroma.

28. Eis für Kranke.

Eisstücke für den Krankengebrauch halten sich tagelang, wenn man sie in wollene Tücher und Decken hüllt und so an nicht zu warmem Orte verwahrt.

B. Pökeln.

Das Pökeln in Fässern für den großen Bedarf ist nicht Sache des städtischen Haushalts, deshalb werden die bezüglichen Anweisungen im Abschnitt: „Für ländlichen und kleinstädtischen Haushalt", folgen. Dagegen sind die für Pökeln im Kleinen oder Schnellpökeln hier am Platze, und es folgen einige Rezepte.

29. Rind- und Schweinefleisch zu pökeln.

Man wählt am besten ganz frischgeschlachtetes Fleisch, vom Rindfleisch den Brustkern (ohne Knochen) oder ein derbes Stück vom Hinterviertel, vom Schwein Kamm oder Vorderschinken, und schneidet es, wenn man für mehrere Mahlzeiten einpökelt, in solche Stücke, daß je eins dem Bedarf einer Mahlzeit entspricht. Diese Stücke wälzt man in einer Mischung von 260 g Kochsalz, 8 g Salpeter und 16 g Zucker, so daß sie ganz damit bedeckt sind, dann wickelt man sie fest in ein Stück gebrühter und wieder getrockneter neuer Leinwand, legt sie in einen passenden Napf und deckt einen gutschließenden Teller darüber, den man mit einem Stein, Plätteisen oder dergl. beschwert. Sobald sich Lake am Boden des Gefäßes zeigt, muß das Fleisch täglich umgewendet werden. Ein Stück von 6 Pfund pflegt schon nach einer Woche fertig zu sein, und wenn man das Fleisch in mehreren Portionen verbrauchen will, kann man die erste schon nach 4 Tagen entnehmen.

Ein anderes gutes Verfahren ist dieses: Man kocht die oben mitgeteilte Mischung von Salz, Salpeter und Zucker in Wasser und gießt die Pökelbrühe, sobald sie kalt geworden, über das im Gefäß fest eingepreßte Fleisch.

30. Rinderzunge zu pökeln.

Von einer frischen Ochsenzunge wird der Schlund, den man zu Suppe oder gekocht zu gehackten Fleischgerichten verwenden kann, abgeschnitten. Dann ritzt man die Haut der Zunge viermal auf jeder Seite ein, macht eine Mischung von 50 g Salz, einer Prise Salpeter und einem Theelöffel Zucker in einer Pfanne heiß und reibt die Zunge gut damit ein. Hierauf wird sie in einen passenden irdenen Napf oder Topf gelegt und mit einem Brett oder einer Platte von Pappe oder einem in weißes Papier gewickelten Topfdeckel, dessen Henkel nach unten gekehrt ist, so bedeckt, daß an den Seiten kein Zwischenraum ist. Die Deckplatte beschwert man mit einem Stein oder ähnlichem. Die Zunge braucht mindestens 8 Tage zum Pökeln und muß nach den ersten 3 täglich umgewendet werden.

31. Schinken zum Räuchern zu pökeln.

2 Pfund Salz, 150 g Zucker, 25 g Salpeter werden in 2 Liter kochendem Wasser gelöst. Dann läßt man die Lake kalt werden, legt den Schinken hinein und läßt ihn, mit einer Platte bedeckt und beschwert, 4 Wochen darin liegen. Die Lake ist für 25 Pfund Schinken berechnet.

32. Gänsefleisch zu pökeln.

Die Brust von großen fetten Gänsen wird vom Brustknochen gelöst, die Keulen schneidet man im Gelenk ab, dann reibt man beides mit wenig Salz und Salpeter ein und läßt es 3 Tage bis zum Räuchern liegen. Es sind dies dann die sogenannten Spickbrüste und Spickkeulen. Man kann die Gänserümpfe mit den Keulen auch der Länge nach durchschneiden, mit Salz und Salpeter einreiben und dicht zusammenliegend in ein Fäßchen packen. Sie bleiben darin 3 Tage, werden dann herausgenommen, über und über mit trockener Weizenkleie bestreut und in den Rauch gehängt, in dem sie einander nicht berühren dürfen. Nach 8 Tagen nimmt man sie aus dem Rauch, läßt sie etwas nachtrocknen und reinigt sie dann durch Abreiben von der Kleie. Das Verfahren, Speckseiten zum Räuchern einzupökeln, wird, da diese Verrichtung im großstädtischen Haushalt nicht vorkommt, im nächsten Abschnitt mitgeteilt.

C. Räuchern.

Die örtlichen Vorrichtungen zum Räuchern sind im 28. Abschnitt mitgeteilt, deshalb sollen hier nur einige allgemeine Bemerkungen folgen, die sich auf das zu räuchernde Fleisch und die Vorbereitung desselben zum Räuchern beziehen.

Das Fleisch wird, wenn es aus dem Pökel kommt, gut abgetrocknet und danach noch einige Tage zum Trocknen gelegt. Dann zieht man Bindfaden durch eine dünnere Stelle und macht die Schlinge zum Aufhängen. Will man das Fleisch vor der Rußschwärze schützen, so umwickelt man es mit Papier oder dünnem Stoff oder reibt es auch mit Kleie ein. Wenn möglich, richtet man das Räuchern auf schöne, helle Tage ein, weil da leichter das Feuer zu regulieren ist. Das Fleisch darf

im Rauch nur trocken und fest, nicht hart werden, deshalb muß man von Zeit zu Zeit nachsehen, ob es Zeit zum Abnehmen ist. Auch wenn es aus dem Rauch kommt, muß es noch einige Tage nachtrocknen.

Man vermehrt den Rauch durch Aufschütten von Sägespänen und verteilt ihn durch Oeffnen des betr. Schiebers im Dache; dies ist es, was man „den Rauch regulieren" nennt.

Wie lange die verschiedenen Fleisch- und Wurstsorten räuchern müssen, ist ebenfalls im nächsten Abschnitt ausführlich angegeben.

D. Das Einmachen in Blechbüchsen.

Bei sorgfältiger Beobachtung aller Vorschriften erreicht man durch dieses ziemlich einfache Verfahren, daß die Gemüse, Früchte und sonstigen Nahrungs- und Genußmittel sich jahrelang im unveränderten Zustande erhalten. Letztere werden in der verschlossenen Büchse im Wasserbade gekocht und dadurch der in den luftgefüllten Zwischenräumen der Büchse enthaltene Sauerstoff, der sonst das Gären der Früchte 2c. herbeiführen würde, durch Verkochen unschädlich gemacht.

Zunächst müssen die zur Verwendung kommenden Büchsen, am besten die jetzt in allen Küchenwarenhandlungen käuflichen mit Stahlfederverschluß, die das Verlöten überflüssig machen, ganz rein und trocken sein; man brüht sie daher mit Sodalauge, wäscht sie dann und trocknet sie sorgfältig. Dann ist es ratsam, so kleine Büchsen zu nehmen, daß bei jedem Bedarf mindestens eine ganze verwendet wird, weil der Inhalt angebrochener sich nicht hält; ferner müssen die einzumachenden Früchte 2c. frisch, tadellos, ganz reif, aber noch fest sein, und endlich muß man für ein völlig dichtes Verschließen der Büchsen nach dem Einfüllen sorgen. Die Früchte 2c. dürfen die Büchse nicht bis zum Rande füllen; es muß ein kleiner, federkielbreiter Raum frei bleiben und sehr sorgfältig verfahren werden, damit nicht die kleinste Oeffnung bleibe. Wenn dies der Fall ist, — was bei den Büchsen mit Stahlfederverschluß kaum vorkommt, bei den verlöteten aber um so häufiger —, so verrät es sich beim Kochen, indem kleine Luftbläschen an die Oberfläche

steigen; man muß dann genau auf die Stelle achten, wo die Bläschen erscheinen und die Büchse da nochmals verlöten. Dasselbe muß geschehen, wenn der Deckel der Büchse sich wölbt, denn auch dies ist ein Zeichen von mangelhaftem Verschluß und dem Vorhandensein von Luft in der Büchse. Der umgebogene Rand des Deckels kommt übrigens beim Verschließen der Büchse mit Lötverschluß nach innen.

Die Früchte werden, nachdem man sie in die Büchsen gefüllt, mit kochendem Zucker übergossen, die Gemüse füllt man gewöhnlich kochend ein. Nachdem nun die Büchsen verschlossen sind, setzt man sie aufrecht nebeneinander in das Kochgefäß, gießt so viel kochendes Wasser darauf, daß es übersteht und setzt das Gefäß aufs Feuer. Da muß es, je nach der Größe der Büchsen, eine halbe bis 2½ Stunden in gleichmäßigem Kochen erhalten werden. Die genaue Zeit ist bei den einzelnen Rezepten noch angegeben. Sobald man die Büchsen herausgenommen, legt man sie in einen Eimer mit kaltem Wasser, kühlt sie rasch ab und verwahrt sie an einem trockenen, kühlen Orte. So lange die Deckel flach sind, hat man die Gewißheit, daß der Inhalt gut geblieben; sobald man aber einen aufgetrieben, gewölbt findet, muß die Büchse geöffnet und der Inhalt, wenn er noch brauchbar, schleunigst verwendet werden.

Wo Butter zur Verwendung kommt, muß sie frisch und mild, die verlötbaren Büchsen aber müssen von gut verzinntem Eisenblech sein.

Eine am Rande irgendwie verbogene muß sorgsam gerade gebogen werden.

Bei den Büchsen mit Federverschluß müssen die Gummirändchen so ausgezogen werden, daß sie flach und gerade auf den Büchsenrändern, die man zu dem Zwecke mit Wasser befeuchtet, aufliegen und sich auch beim Schließen des Deckels nicht umlegen. Es beruht darauf hauptsächlich der luftdichte Verschluß der Büchsen. Die Federn müssen tadellos funktionieren. Auf eine Pfundbüchse gehören 5, auf eine 2-Pfund-Büchse 6 und auf eine von 3 Pfund 7 Federn. Hartgewordene Gummiringe werden wieder geschmeidig, wenn man sie in Wasser mit halb so viel Ammoniak legt.

33. Spargel.

Dicker Stangenspargel wird sauber geputzt und so lang geschnitten, daß er in die Büchsen paßt, dann gewaschen, in kochendem Wasser angesetzt und eine Minute gekocht. Hierauf legt man ihn in kaltes Wasser zum Abkühlen, bringt ihn in einen Durchschlag zum Abtropfen, verpackt ihn dann in die Büchsen und gießt das Kochwasser darauf. Die Büchsen, in denen man den schmalen Raum leer gelassen, werden geschlossen und eine Stunde ununterbrochen im Wasserbade gekocht. Dasselbe Verfahren findet bei Brechspargel statt. Bei der Verwendung gießt man das Wasser aus der Büchse fort und läßt den Spargel in Salzwasser bis zum Kochen kommen.

34. Grüne Erbsen.

Das Verfahren ist wie bei Spargel, doch wird das Kochwasser schwach gesalzen und die Kochzeit der Büchsen dauert für jede Pfundbüchse eine Stunde. Man nimmt mittelgroße, recht frische und saftreiche Erbsen. Die Erwärmung geschieht in der in den Büchsen enthaltenen Brühe, die weitere Zubereitung mit derselben und den sonstigen Zuthaten.

35. Blumenkohl.

Derselbe wird wie gewöhnlich geputzt, in kleine Aeste geteilt und sauber gewaschen, dann kocht man ihn ohne Salz halbweich, nimmt die Blumen mit dem Schaumlöffel heraus, damit das Wasser abtropft, füllt sie in die Büchsen und gießt kaltes Wasser darüber. Das Kochen dauert 1 1/2 Stunden; bei der Verwendung wird das in den Büchsen enthaltene Wasser **nicht** benutzt.

35. Junge Mohrrüben und Karotten.

Die erst fingerlangen jungen Mohrrüben oder in fingerlange Stifte geschnittene junge Karotten werden, gut gereinigt und geputzt, ohne Salz in nicht zu reichlichem Wasser weichgekocht, samt ihrer Kochbrühe heiß in die Büchsen gefüllt und, nachdem diese verschlossen worden, 1 1/2 Stunden im Wasserbade gekocht.

37. Grüne Bohnen.

Die gut abgezogenen, gereinigten jungen Bohnen werden, je nachdem es Schnitt- oder Brechbohnen sind, geschnitten oder

in Stücke gebrochen, in heißem Wasser mit etwas Salz angesetzt und einige Minuten gekocht. Dann läßt man sie durch ein Sieb abtropfen, füllt sie in die Büchsen und gießt fast bis zum Rande kaltes Wasser darüber. Sie müssen im Wasserbade 2 Stunden kochen; bei der Zubereitung benützt man die Brühe.

38. Salatbohnen.

Man wählt ganz zarte, kleine, und läßt sie im ganzen. Das Verfahren ist wie in voriger Nummer. Zur Zubereitung werden sie in kochendem Wasser heiß gemacht und wie frische gekocht.

39. Spinat, Sauerampfer und Endivien.

Diese 3 Gemüsesorten werden ganz gleich eingemacht. Man streift sie von den Stielen, wäscht sie und kocht sie in reichlichem Salzwasser; dann giebt man sie auf einen Durchschlag, gießt kaltes Wasser darüber und läßt dies abtropfen, worauf man das Gemüse durch den Durchschlag treibt, daß es breiartig herauskommt. Diesen Brei kocht man unter beständigem Rühren noch dick ein und füllt ihn heiß in die Büchsen, die man alsbald verschließt und 1½ Stunden kochen läßt.

40. Artischocken.

Von frischen Artischocken wird der Boden glatt abgeschält, dann kocht man sie so lange in Wasser, daß man die inneren Blätter und borstigen Staubfäden herausnehmen kann, reinigt sie sorgfältig und schmort sie in wenig Wasser, etwas Salz und Citronensaft halbweich. Dann kommen sie warm in die Büchsen, werden mit ihrer Brühe übergossen und, nachdem die Büchsen verschlossen sind, 2 Stunden im Wasserbade gekocht. Nachher werden sie in Butter mit Pfeffer, Salz und Citronensaft wie frische geschmort.

41. Gurken.

Dieselben werden geschält und der Länge nach in 4 Teile gespalten; dann nimmt man alle Kerne und das wässerige Fleisch heraus, schneidet die Viertel in Scheiben, läßt sie, in kochendes Salzwasser gelegt, einige Minuten kochen und thut sie, nachdem man sie auf einen Durchschlag gelegt, durch welchen das Wasser

abtropfte, in die Büchsen. Dann kocht man Wasser mit Salz und einigen Tassen Essig auf, gießt es über die Gurken, verschließt die Büchsen und kocht sie, je nach ihrer Größe, 1 bis 2 Stunden im Wasserbade. Die Zubereitung der Gurken ist wie die der frischen.

42. Trüffeln.

Die Trüffeln werden sauber abgebürstet, geschält und in etwas Weißwein gargeschmort. Dann füllt man sie recht dicht in die Büchsen, gießt die Schmorbrühe darüber, verschließt die Büchsen und läßt sie $2\frac{1}{2}$—3 Stunden im Wasserbade kochen. Will man rohe Trüffeln in Büchsen einmachen, so muß man sie vorher trocknen, da die frischen beim Kochen sehr zusammenfallen.

43. Morcheln.

Die gutgereinigten Morcheln legt man in kochendes Brunnenwasser, läßt sie einige Minuten durchkochen, füllt sie in Büchsen und gießt Wasser oder Wasser mit Wein darüber. Kochzeit im Wasserbade $2\frac{1}{2}$—3 Stunden.

44. Steinpilze.

Dieselben werden gereinigt und in größere Stücke geschnitten, dann schmort man sie in Butter mit Hinzugabe von etwas Wasser, Salz und Citronensaft halb weich, füllt sie heiß in die Büchsen samt ihrer Brühe und kocht sie, wenn diese verschlossen sind, 2—3 Stunden, je nach der Größe, im Wasserbade.

45. Champignons.

Das Verfahren ist genau wie in voriger Nummer.

46. Pflaumen.

Schöne, gleichmäßig große Pflaumen werden im ganzen oder in Hälften, nach Belieben geschält oder ungeschält, fest in die Büchsen geschichtet. Dann kocht man Zucker mit Wasser, — auf ein Pfund Zucker die Hälfte eines Viertelliters Wasser — schäumt die Mischung ab, läßt sie etwas erkalten und gießt sie über die Pflaumen, daß diese bedeckt sind und nur noch der strohhalmbreite Raum in der Büchse leer bleibt. Kochzeit $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ Stunden.

Die ganze Ananas muß eine Stunde, die geschnittene 30 bis 40 Minuten im Wasserbade kochen.

52. Rebhühner.

Dieselben werden wie zum Braten vorbereitet, aber nach dem Ausnehmen nicht gewaschen, sondern mit einem sauberen Tuche getrocknet. Dann legt man sie, mit dem Kopfe nach unten, in die Büchsen und übergießt sie bis obenhin mit geklärter Butter, verschließt die Büchsen und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbade kochen. Sie werden darauf nicht in kaltes Wasser gebracht, sondern man läßt sie im Kochwasser erkalten. Wenn die Büchsen zum Gebrauch geöffnet werden, setzt man sie in heißes Wasser, damit die Butter flüssig wird und bereitet die Rebhühner wie frische zu.

53. Wachteln.

Die vorgerichteten und ausgenommenen Wachteln werden in Butter halb gar geschmort, dann wie die Rebhühner (Nr. 52) samt der Butter in die Büchsen gepackt und 20 Minuten im Wasserbade gekocht.

54. Krammetsvögel und andere kleine Wildvögel.

Die vorbereiteten und ausgenommenen Vögel werden, schwach gesalzen in Butter hellbraun gebraten, dann läßt man sie kalt werden, packt sie dicht in die Büchsen, übergießt sie mit geklärter Butter und verschließt die Büchsen. Sie müssen eine Stunde im Wasserbade kochen.

55. Lachs.

Der sauber gereinigte Lachs wird in Stücke fast von der Größe der Büchse geschnitten, diese mit Salz bestreut und eins in jede Büchse gelegt. Man füllt nun, so viel noch hineingeht, Weißwein und Essig (3 Teile Wein und 1 Essig) darüber und verschließt die Büchsen. Nachdem diese 2 Stunden im Wasserbade gekocht, kühlt man sie mit kaltem Wasser ab.

56. Hummern.

Die Hummern werden rasch durch Spalten des Tieres mit Messer und Hammer getötet, dann löst man das Fleisch aus

Scheeren und Schwänzen, packt es in Büchsen und kocht diese je nach der Größe 1—2 Stunden.

E. In Flaschen gekochte Früchte.

(Früchte in Dunst gekocht.)

Verschiedene Früchte sind besser in Farbe und Geschmack, wenn man sie, bei sonst fast gleichem Verfahren, statt in Blechbüchsen in festverkorkten Flaschen im Wasserbade kocht und dann die Flaschen fest verpicht. Das nähere Verfahren wird am Schluß der Abteilung E. angegeben werden. Es sind dies außer den in den Nummern 46, 47, 48, 49, 50, 51 genannten Früchten (Pflaumen, Pfirsichen, Aprikosen, Stachelbeeren, Erdbeeren, Ananas), noch folgende:

57. Himbeeren.

Schöne trockene Himbeeren legt man vorsichtig in weithalsige Flaschen und gießt nach Nr. 49 geläuterten Zucker, den man abgekühlt, darüber, daß er die Beeren bedeckt. Die gutverschlossenen Gläser müssen 15 Minuten kochen.

58. Kirschen.

Die Kirschen, am besten Glaskirschen, werden von den Stielen und Steinen befreit, das letztere recht vorsichtig, damit sie ansehnlich bleiben. Dann kocht man auf 1 Pfund Kirschen $^3/_4$ Pfund (375 g) Zucker mit Wasser so dick, daß, wenn man einen Stab hineinsteckt und wieder herauszieht, der daranhängende Zucker wie Glas zerbricht, schüttet die Kirschen mit dem etwa ausgeflossenen Safte hinein und läßt sie unter Abschäumen eine Viertelstunde kochen. Dann nimmt man den Kessel vom Feuer und schüttelt die Kirschen darin, wodurch sie erkalten und den Zucker in sich aufnehmen, füllt sie in Flaschen, verschließt diese luftdicht und läßt sie 15—20 Minuten im Bain-marie kochen.

59. Kirschen ohne Zucker.

Die nach voriger Nummer vorgerichteten Kirschen werden recht dicht in gut gereinigte Flaschen gefüllt, diese verschlossen und im Wasserbade gekocht. Ebenso kann man mit Pflaumen,

Pfirsichen, Aprikosen und Stachelbeeren verfahren. Die Früchte brauchen so nur 1/2 Stunde zum Kochen.

60. Allerlei Früchte.

Man schichtet in Flaschen mit weitem Halse verschiedene Sorten Früchte und Beeren und streut auf jede Schicht feinen Raffinadezucker, außerdem etwas Salicylpulver, auf je 3 Liter Früchte einen Theelöffel voll und gießt zu jeder Flasche einen Löffel Rum. Wenn die Flaschen voll sind, bindet man sie mit Pergamentpapier zu (das etwas befeuchtet werden muß), und läßt sie nach der Größe der Früchte 3/4—1 1/2 Stunden, bei gemischtem Inhalt eine Stunde im Wasserbade kochen.

Da es in mancher Jahreszeit schwer ist, einigermaßen gleichlange kochende Früchte oder Beeren zusammen zu beschaffen, so zieht man es gewöhnlich vor, jede Sorte einzeln in eine Flasche zu füllen.

61. Heidelbeeren.

Dieselben müssen völlig reif und an einem sonnigen Tage gepflückt sein. Man füllt sie in gutgereinigte, ganz trockene Flaschen mit weitem Halse, die man gut verkorkt und in einem Kessel mit so viel kaltem Wasser ans Feuer stellt, daß ein Viertel der Flasche das Wasser überragt. Der Boden dieses Kessels muß mit Heu bedeckt und auch zwischen die Flaschen Heu gelegt sein, damit sie aufrecht stehen können, ohne einander zu berühren. Nachdem die Flaschen 3/4 Stunden gekocht haben, läßt man sie im Kessel abkühlen, verpicht sie dann oder verschließt sie durch Ueberbinden von Schweinsblase über den Kork und verwahrt sie, aufrechtstehend, an kühlem und dunklem Orte. Dieses Verfahren, die Flaschen auf und zwischen Heu zu kochen, ist übrigens bei Flaschenfrüchten aller Art, namentlich bei Erdbeeren, Stachelbeeren, Birnen und Steinfrüchten zu empfehlen und wird vielfach angewendet. Auch Kirschen, die man aussteint, in Flaschen füllt und oben mit einer Schicht Streuzucker bedeckt, kann man so einmachen, ebenso Johannisbeeren. Letztere werden roh mit viel Zucker in die Flaschen gefüllt und etwas Salicyl darangegeben, dann die Flaschen 10 Minuten gekocht.

62. Johannisbeeren ohne Zucker.

Die Beeren werden abgestielt und gewaschen, dann läßt man sie durch das Sieb abtropfen, füllt sie in Flaschen, die man verkorkt und verbindet, und läßt sie eine Stunde im Wasserbade kochen. Nach dem Erkalten werden die Flaschen verpicht

63. In Flaschen gefüllte, ungekochte Beeren.

Ganz tadellose Heidelbeeren, Preißelbeeren, Brombeeren oder unreife Stachelbeeren werden ungeputzt, die letzteren nur zwischen zwei Tüchern abgerieben, in reine, trockene Flaschen dicht bis zum Rande gefüllt, die Flaschen verkorkt und versiegelt und im Keller in Sand vergraben. Nach Monaten sind die Beeren völlig frisch, nur muß der Inhalt jeder geöffneten Flasche sogleich verbraucht oder doch zubereitet werden.

64. Erdbeeren in Flaschen.

Rohe Erdbeeren werden eine Stunde lang mit ihrem Gewicht Zucker gerührt, dann in Flaschen gefüllt und etwas Salicylöl daraufgegossen, die Flaschen nach Nr. 63 verschlossen und verwahrt.

65. In Flaschen gekochte Beeren ohne Zucker.

Die in Nr. 63 genannten Beeren werden verlesen, gewaschen und abgetropft, in einem irdenen Geschirr weichgekocht, dann in gutgereinigte trockene Flaschen gefüllt, die man fest verschließt und an trockenem, kühlem Orte verwahrt. Beim Einfüllen müssen die Beeren wiederholt geschüttelt werden, damit sie recht dicht in der Flasche liegen.

Das Verfahren, die Flaschen zu kochen.

Die mit den Früchten gefüllten Gläser oder Flaschen werden, wie S. 22 angegeben, mit Blase verbunden, die man durch Einweichen vorbereitet. Jedes Gefäß wird in eine Strohflaschenhülse gesteckt oder mit Heu oder Tüchern umwickelt. Auf dem Boden des Kessels befindet sich eine weiche Unterlage, auf die die Flaschen zu stehen kommen. Man gießt so viel Wasser hinein, daß nur das Ende der Flasche hervorragt, bringt das Wasser zum Kochen und läßt vom Beginn des

Kochens an die Gefäße noch 20 Minuten darin. Das Wasser darf den Blasenverschluß der Flaschen und Gläser nicht berühren, sonst springt derselbe und man muß die Gefäße von neuem verbinden und kochen.

Die fertiggekochten Flaschen läßt man im Kessel abkühlen. Weinflaschen mit Früchten brauchen nur verkorkt und nach dem Kochen einige Tage auf den Kopf gestellt zu werden, dann saugt der Kork sich fest an.

Dies das alte Verfahren. Durch die Schillerschen Konservenkochtöpfe und Konservengläser ist dasselbe sehr vereinfacht und verbessert. Schillers Konservenkochtopf besteht aus einem Topfe von 38 cm Durchmesser, 33 cm Höhe und einem Einsatze mit 7 Rosten, der im oberen Boden mit 7 Oeffnungen versehen ist, in welche die Gläser ohne jede Umhüllung gestellt werden können. Die Einrichtung ist so, daß auch Büchsen oder Gläser von verschiedener Größe mit den Deckeln gleich hoch stehen, indem man die hohen auf einen niedrigen, die kleinen auf einen höheren Rost stellt. Wenn die Gläser in den Einsatz gestellt sind, kommt dieser in den Topf; man gießt so viel Wasser hinein, daß nur der Verschlußteil der Gefäße hervorragt, deckt den Topf zu und bringt das Ganze langsam zum Kochen. Nach 20 Minuten nimmt man ihn vom Feuer und läßt die Gefäße darin erkalten.

F. Früchte in Zucker.

Frisch gepflückte Früchte sind auch hier am besten geeignet, außerdem Reinlichkeit und Trockenheit der Gefäße, die nie zu fettigen Sachen verwendet sein dürfen, dringend geboten; dann ist es nötig, daß der Zucker von feinster Qualität sei. Man rechnet von diesem gewöhnlich auf 1 Pfund Früchte $^{3}/_{4}$ Pfund (375 g) und bei säuerlichen ein ganzes. Aus metallenen Gefäßen muß man die Früchte, sobald sie fertig gekocht sind, in Glas- oder Porzellanbehältnisse füllen, da Kupfer und Messing Grünspan ansetzen.

Alles Eingemachte erhält sich am besten in Gläsern, die geschwefelt sind. Das Verfahren hierbei ist folgendes: Wenn die Gläser rein ausgewaschen und innen ganz trocken sind,

schmilzt man etwas Schwefel und taucht ein Stückchen reine Leinwand hinein. Von diesem nimmt man ein etwa bohnengroßes Stückchen ab, befestigt es an der Spitze eines kurzen Drahtes, zündet es an und steckt den Draht in das Glas, welches man schnell mit einem Deckel zudeckt. Die Gläser laufen davon blau an und sind nach einer Viertelstunde zur Aufnahme der Früchte geeignet.

Zum Verschließen der Gläser dient Pergamentpapier oder gute Schweins-, auch Rindsblase. Die Blase muß, ehe man sie benützt, in warmem Wasser eingeweicht, mit Salz abgerieben und dann abgetrocknet sein, während Pergamentpapier nur angefeuchtet wird. Man darf die Blase nicht zu straff überbinden, sonst platzt sie. Man hat übrigens jetzt sehr praktische Gläser zum Zuschrauben mit Gummiverschluß, die aller Mühe des Umbindens ꝛc. überheben.

Früchte zum Einlegen sind sehr empfindlich; man darf sie also weder zu starkem Küchendunst aussetzen, noch darüberhauchen, noch sonst sie mit Wärme und Dunst in Berührung bringen.

Beim Kochen des Zuckers muß so viel Wasser darangegossen werden, daß er sich auflösen kann und zwar schon vor dem Kochen aufgelöst ist. Das Umrühren muß möglichst mit einem silbernen Löffel geschehen. Wenn der Zucker gründlich abgeschäumt und so weit eingekocht ist, daß er breit vom Löffel abfließt, so hat er den ersten Grad des Kochens erreicht; dieser Grad wird gewöhnlich beim Obstschmoren gebraucht. Zieht sich der Zucker in Fäden, an denen aber noch je ein Tropfen hängt, so ist dies der zweite Grad; fällt der Tropfen längere Zeit nicht ab, der dritte; wirft er kleine Blasen beim Kochen auf, der vierte; zeigen sich große Blasen, der fünfte, bricht er, erkaltet, gleich glasartig ab, der sechste u. s. f. Bei den letzten Graden bildet sich der gebrannte Zucker, die sogenannte Zuckercouleur.

66. Kirschen in Zucker.

Dieselben werden nach Nr. 58 in Zucker gekocht, geschüttelt, etwas erkaltet in Gläser gefüllt und am folgenden Tage mit einigen Löffeln Johannisbeergelee bedeckt. Dann werden die

Gläser geschlossen und an kühlem Orte verwahrt. Saure Kirschen brauchen so viel Zucker, als ihr Gewicht beträgt.

67. Johannisbeeren in Zucker.

Recht große weiße oder rote Johannisbeeren werden als Trauben gewaschen, dann läßt man sie durch ein Sieb abtropfen und streift sie mit einer Gabel von den Stielen. Auf ein Pfund Beeren nimmt man nun $^{3}/_{4}$ Pfund Zucker, diesen kocht man (siehe Anweisung S. 22) mit Wasser so ein, daß er zähe vom Löffel tropft, schüttet die Beeren hinein und läßt sie einige Minuten unter öfterem vorsichtigen Ummwenden durchkochen. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Sieb (Porzellandurchschlag), gießt den Saft, der dabei abfließt, zu dem Zuckersaft und läßt diesen zu Sirupdicke einkochen. Dann läßt man ihn erkalten und gießt ihn über die in einen Porzellannapf gelegten Beeren. Nachdem man alles durchgerüttelt, füllt man die Masse in Gläser und verbindet diese, wie angegeben.

68. Himbeeren in Zucker.

Große, nicht zu reife Himbeeren werden verlesen, dann kocht man auf ein Pfund Beeren ein Pfund Zucker bis zum zweiten Grade (s. vorangeschickte Anweisung S. 22), läßt die Beeren darin etwas durchkochen, schäumt sie und schüttet sie in einen Napf. Am nächsten Tage schüttet man die Beeren auf ein Sieb, kocht den abgetropften Zuckersaft unter Abschäumen bis zum nächsten Grade ein, läßt die Beeren nochmals darin durchkochen, dann erkalten und füllt sie in Gläser. Obenauf kann man, wie in Nr. 66, Johannisbeergelee thun.

69. Stachelbeeren in Zucker.

Die ziemlich reifen Stachelbeeren werden wie zu Kompott geputzt. Auf $1^{1}/_{2}$ Pfund (750 g) Beeren nimmt man $^{3}/_{4}$ Pfund (375 g) Zucker, kocht ihn zum zweiten Grade ein und verfährt im übrigen wie bei Johannisbeeren (Nr. 67).

70. Erdbeeren in Zucker.

Große Gartenerdbeeren werden, nachdem man die Stiele abgemacht, gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt.

Dann kocht man auf ein Pfund Beeren ein Pfund Zucker mit Wasser, schäumt die Mischung und gießt sie kochend über die Beeren. Am nächsten Tage kocht man diese nochmals in Zuckersaft auf, schäumt sie ab, nimmt sie vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Zucker etwas dicker ein und gießt ihn über die Beeren. Endlich am dritten Tage stellt man ein Sieb über das Kochgefäß, schüttet die Beeren hinein und läßt den abfließenden Zuckersaft zu Sirupdicke einkochen. Noch einmal müssen die Beeren darin aufkochen, dann nimmt man sie vom Feuer, rüttelt sie durch, damit sie den Zucker aufnehmen und erkalten und füllt sie in Gläser. Man kann auch hier etwas Johannisbeergelee darüber geben oder man mischt irgend einen roten Fruchtsaft darunter, ehe sie in die Gläser kommen. Ganz ebenso werden Brombeeren eingemacht.

71. Preißelbeeren in Zucker.

Dieselben werden verlesen und gewaschen, dann auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet. Auf ein Pfund Beeren kocht man 1/2 Pfund (250 g) Zucker mit Wasser bis zum dritten Grade, schüttet die Preißelbeeren hinein und läßt sie unter Abschäumen so lange kochen, bis der Zucker zum nächsten Grade gelangt ist. Man läßt sie etwas abkühlen und füllt sie in Gläser. Die ohne Zucker einzumachenden Preißelbeeren werden ebenfalls verlesen und gewaschen, dann aber, nachdem sie trocken abgetropft sind, in einer Kasserolle, die zu der doppelten Menge Platz bietet, aufs Feuer gesetzt. Hier schwenkt man sie öfters um, bis sie am Kochen sind und Saft ausfließt. Dann bringt man sie bei stärkerem Feuer vollends zum Kochen, läßt sie ein paarmal aufkochen und füllt sie heiß in Töpfe oder Gläser. Nach dem Erkalten werden diese mit Papier oder Blase überbunden. Die so eingekochten Beeren werden beim Gebrauch mit Zucker vermischt.

72. Heidelbeeren in Zucker.

Die verlesenen, gewaschenen, abgetropften Heidelbeeren werden wie Preißelbeeren in Zucker (Nr. 71) eingemacht. Auf ein Pfund Beeren nimmt man, je nach der Reife und Süßigkeit 1/2—3/4 Pfund (250—375 g) Zucker.

Ganz ebenso behandelt man Maul- und Brombeeren, erstere brauchen aber nur halb so viel Zucker.

73. Pflaumen in Zucker.

Schöne, feste, frischgepflückte blaue Pflaumen werden gebrüht und dann in kaltes Wasser gelegt, worauf man sie abschält. Dann läßt man auf je ein Pfund Pflaumen ein Pfund Zucker mit Wasser durchkochen, schäumt die Mischung und läßt die Pflaumen darin aufkochen. Darauf nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf einen Durchschlag, den man auf das Kochgefäß gestellt, läßt den Zucker mit dem abfließenden Safte nochmals etwas kochen und gießt ihn über die in einen Napf gelegten Pflaumen. Nachdem man dieselben mit dem Zuckersaft gut durchgerüttelt, damit es sich verbindet, und nachdem Pflaumen und Saft erkaltet sind, füllt man beides in Gläser.

74. Pfirsiche und Aprikosen in Zucker.

Man wählt reife, aber noch feste Früchte. Dieselben werden in Hälften geschnitten und geschält, in kochendes und gleich darauf in kaltes Wasser gelegt, dann abgetropft und wie Pflaumen (Nr. 73), aber mit dreimaligem Einkochen des Zuckers eingemacht. Auf je ein Pfund Früchte ein Pfund Zucker.

75. Reineclauden in Zucker.

Schöne, große, aber noch harte Reineclauden wischt man mit einem Tuche ab, sticht an verschiedenen Stellen mit einer Nadel hinein, legt sie in kaltes Wasser und läßt sie über Nacht darin liegen, indem man das Wasser einmal erneuert. Dann bringt man in einer Kasserolle Wasser zum Kochen, giebt eine Messerspitze Salz hinein und danach die Früchte. Nachdem diese einige Minuten gekocht haben, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in einen Porzellan- oder irdenen Durchschlag und läßt das Wasser gut abtropfen. Die Früchte werden nun gewogen und man kocht ihr Gewicht Zucker mit einem halben Viertelliter Wasser oder Pflaumen-Kochwasser dickflüssig, schäumt es ab und gießt es kochend über die Früchte, die man 24 Stunden damit stehen läßt. Nach Ablauf dieser Zeit kocht man die Früchte in dem Zuckersaft auf, legt sie auf einen

Durchschlag, den man auf das Kochgefäß setzt, so daß der abfließende Saft zu dem Zuckersaft kommt, läßt diesen nochmals, jetzt ganz dick, einkochen und gießt ihn über die Reineclauden, die man erkaltet in Gläser füllt.

76. Melonen in Zucker.

Auch die Melonen dürfen zum Einlegen nicht zu reif, sondern müssen von festem Fleisch sein. Man zerteilt sie in zwei Finger breite Streifen, die man abschält und aus denen man das weiche Fleisch und die Kerne nimmt. Diese Streifen teilt man dann quer durch, rundet die Kanten ab, legt die Stücke in kochendes Wasser mit etwas Essig und läßt sie darin weich ziehen. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Der Zucker, — auf 1 Pfund Frucht $^{3}/_{4}$ Pfund (375 g) — wird nun mit Wasser dicklich wie Sirup eingekocht, und dabei ein kleines Leinensäckchen mit etwas Zimt, einigen Nelken und einem Stückchen Citronenschale zum Mitkochen hineingethan. Diesen Saft gießt man kochend über die Melonen, läßt diese kalt werden und bedeckt sie dann mit einem Papierbogen. Dasselbe Verfahren wird bis zum dritten Tage noch zweimal wiederholt; beim letzten Male füllt man die Melonen in die Gläser und gießt den bis zum zweiten Grade (s. S. 22) eingekochten Zucker darüber.

77. Ananas in Zucker.

Die Ananas wird geschält, in Scheiben geschnitten und wie Pfirsiche und Aprikosen (Nr. 74) eingemacht.

78. Birnen in Zucker.

Feste, aber reife Birnen von guter Sorte, z. B. Beurre blanc oder Muskateller werden ungeschält in Wasser halb gargekocht, dann in kaltem Wasser abgekühlt, hierauf geschält und die Stiele zur Hälfte abgeschnitten. Nun schneidet man sie in Hälften (weichere Sorten können auch ganz bleiben), kocht sie in Wasser mit etwas Citronensaft vollends gar und legt sie in kaltes Wasser, von da auf ein Sieb zum Abtropfen. Danach verfährt man damit wie bei Melonen (Nr. 76); bei dreimaligem Aufkochen im Zucker werden sie erst am vierten Tage in die

Gläser gefüllt. Auf je 1 Pfund Birnen 1 Pfund Zucker. Um die Birnen schön rot zu färben, läßt man in dem Zucker am letzten Tage einen Zusatz von Himbeer- oder Preißelbeersaft mitkochen.

79. Hagebutten in Zucker.

Von recht großen, schön roten und noch festen Hagebutten werden die Stiele halb abgeschnitten, dann reibt man sie in einem Tuche ab, schneidet jeder Hagebutte die Spitze ab und holt durch die entstandene Oeffnung durch ein spitzes Hölzchen oder dergl. die Kerne heraus. Dann werden die Hagebutten noch mehrmals gewaschen, worauf man sie in kochendes Wasser legt und darin ziehen läßt, bis sie weich sind. Das weitere Verfahren ist wie bei Reineclauden (Nr. 75); man kocht zuerst zu je 1 Pfund Hagebutten 1 Pfund Zucker in einem halben Liter Wasser auf, läßt die Hagebutten darin durchkochen, schäumt sie ab und wiederholt das Verfahren dreimal; am vierten Tage werden sie mit dem zu Sirup eingekochten Zucker in Gläser gefüllt.

80. Walnüsse in Zucker.

Noch grüne Walnüsse, deren Schalen noch so weich sind, daß man mit einer Gabel hineinstechen kann, durchbohrt man mit einer solchen, legt sie 8 Tage in kaltes Wasser und erneuert dies täglich mehrmals. Dann legt man die Nüsse in kochendes Wasser und läßt sie eine reichliche halbe Stunde kochen, hierauf auf ein trockenes Tuch, auf welchem sie liegen bleiben, bis alle Feuchtigkeit aus ihnen entfernt ist. Die Nüsse werden nun gewogen und in ein Glas gethan. Man kocht auf jedes Pfund 1 Pfund Zucker mit einem Löffel warmem Wasser, läßt die Masse erkalten und gießt sie dann in das Glas über die Nüsse, die 4—5 Tage damit stehen bleiben. Dann gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn nochmals auf und giebt diesmal ein Gewürzsäckchen, wie es in Nr. 76 beschrieben, daran. Dieser Zucker samt den Gewürzen kommt wieder über die Nüsse, die nochmals 5 Tage damit stehen bleiben; endlich kocht man den Saft mit den Nüssen ein letztes Mal auf, nimmt diese und die Gewürze heraus, giebt an den Zucker (auf 1 Pfund Nüsse einen

Löffel) Essig und kocht ihn zu Sirup ein. So wird er über die in Gläser gefüllten Nüsse gegossen. Man verwahrt die gut verbundenen Gläser an einem trockenen, kühlen Orte.

81. Kornelinskirschen in Zucker.

Die kleinen, dattelförmigen roten Früchte geben, gerade in der vollendeten Reife gepflückt, ein Kompott von großem, ganz eigenartigem Wohlgeschmack. Man nimmt die Steine heraus, wäscht die Früchte, läßt sie abtropfen und macht sie wie Kirschen (Nr. 66) ein.

82. Kürbis in Zucker.

Derselbe kann genau wie Melone (Nr. 76) eingemacht werden und unterscheidet sich dann von dieser nur wenig. Will man ihm einen Ingwergeschmack geben, so streut man über die in Wasser zum ersten Male abgekochten, aus dem Durchschlag in eine Schüssel gelegten Kürbisstücke außer dem Zucker (auf 1 Pfund Kürbis 1 Pfund Zucker) noch aufs Pfund $2^1/_2$ g gestoßenen Ingwer und $1^1/_2$ g weißen Pfeffer. Die Schüssel wird dann zugedeckt und bleibt bis zum anderen Tage stehen, wo man den Kürbis ferner wie Melone behandelt. Um die Aehnlichkeit mit Melone herzustellen, schneidet man ihn in kleine längliche Stücke und nimmt statt des weißen Zuckers braunen.

83. Ingwer in Zucker.

Auf die trockenen Wurzeln gießt man eine kochende, scharfe Lauge aus gebranntem Kalk und Pottasche. In dieser bleibt der Ingwer 24 Stunden liegen. Die Lauge wird in dieser Zeit mehrmals abgegossen und durch eine neue ersetzt, bis der Ingwer ganz weiß geworden ist. Jetzt kocht man die Stücke, bis sie weich sind, was mehrere Stunden dauert, in Wasser, füllt sie in Gläser oder Steinkruken und gießt die gewöhnliche Mischung von Zucker und etwas Wasser ziemlich dick eingekocht und heiß darüber. Die Ingredienzien zur Lauge sind in der Apotheke zu haben.

84. Quitten in Zucker.

Ganz reife Quitten werden geschält, in Hälften geschnitten und in Wasser einmal aufgekocht; dann nimmt man sie heraus,

legt sie in kochendes Wasser und läßt sie darin fast gar werden. Nachdem man sie herausgenommen, läßt man das Wasser mit den Schalen und Kernen noch etwa eine Stunde einkochen, dann bereitet man den Zucker, $^3/_4$ Pfund (375 g) auf ein Pfund Quitten, kocht ihn mit dem Quittenwasser, das man durchgeschlagen, schäumt die Mischung ab und läßt die Quitten darin garkochen. Nachdem man sie nun herausgenommen, legt man sie in die Gläser, kocht den Saft auf den Bedarf ein und füllt ihn über die Quitten.

85. Pomeranzen- und Apfelsinenschalen in Zucker.

Die Schalen müssen 48 Stunden in kaltem Wasser liegen, während welcher Zeit man öfters das Wasser erneuert. Dann kommen sie in kochendes Wasser, in welchem man sie weichkocht, aber nicht zu sehr, damit sie ansehnlich bleiben. Nachdem sie in einem Durchschlag zum Abtropfen gewesen, trocknet man sie ab, bereitet den Zucker vor, — 1 Pfund Schalen, 1 Pfund Zucker, — und läßt die Schalen eine Viertelstunde in dem geläuterten Zucker kochen. Dann nimmt man sie heraus, breitet sie auf einer Platte oder flachen Schüssel aus und stellt sie kühl; am anderen Tage werden sie mit dem sie umgebenden trockenen Zucker in Gläser gelegt und diese, luftdicht verbunden, im Kühlen und Trockenen aufbewahrt. Uebrigens halten sich die Schalen sehr gut und es kommt fast nie vor, daß sie verderben.

86. Borsdorfer Aepfel in Zucker.

Dieselben werden geschält, halb durchgeschnitten und vom Kernhause befreit. Man setzt Wasser mit etwas Zimt aufs Feuer, wirft, wenn es kocht, die Aepfel hinein, läßt sie einige Minuten kochen und dann auf dem Durchschlag abtropfen. Nun wird Zucker — zu 30 Aepfeln 2 Pfund — mit etwas Wasser, dem Saft und der feingewiegten Schale von 4 Citronen gekocht; man legt die Aepfel hinein, läßt sie in Zucker weichkochen und füllt sie, erkaltet, in Gläser, die man in gewöhnlicher Weise verschließt.

87. Mirabellen in Zucker.

Dieselben werden, nachdem man sie abgestielt oder den Stiel halb abgeschnitten hat, in Gläser gefüllt und wie Pfirsiche und Aprikosen (Nr. 74) eingemacht.

88. Tomaten in Zucker.

Zu einem Pfund Tomaten, die nicht zu reif sein dürfen, nimmt man $^3/_4$ Pfund (375 g) Zucker. Die Tomaten werden in Hälften geschnitten, die Kerne entfernt, dann brüht man sie mit kochendem Wasser und zieht die Haut ab. Der Zucker wird in einem flachen Gefäß zum zweiten Grade (s. S. 22) gekocht; man giebt die Tomaten hinein, läßt sie eine Viertelstunde ziehen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie abtropfen und füllt sie in Gläser. Den Zucker macht man nochmals kochend, schäumt ihn ab und gießt ihn heiß über die Tomaten. Nachdem diese erkaltet sind, verschließt man die Gläser in gewöhnlicher Weise.

89. Grüne Pomeranzen in Zucker.

Unreife, noch grüne Pomeranzen werden halb durchgeschnitten und so lange in reichlichem Wasser gekocht, bis sie innen weich sind. Nun legt man sie in kaltes Wasser, schabt das Weiche heraus und bringt sie wieder in kaltes Wasser, in dem man sie, es täglich erneuernd, 8 Tage liegen läßt. Dann nimmt man die Pomeranzen heraus, kocht auf ein Pfund derselben $^1/_2$ Pfund (250 g) Zucker zum ersten Grad (s. S. 22) und gießt ihn heiß über die Pomeranzen, die man 4 Tage darin stehen läßt. Der Zucker wird nun abgegossen, nochmals gekocht und über die in Gläser gefüllten Früchte gegossen, die Gläser nach dem Abkühlen verbunden.

G. Früchte in Branntwein und ähnlichem.

Am besten eignen sich für dieses Verfahren Pfirsiche, Aprikosen, Reineclauden, Kirschen, — von den Kernfrüchten am besten Birnen und Quitten. Die Früchte werden in der Form und Verfassung, wie man sie in Zucker einmacht, vorgerichtet; dann legt man sie in kochendes Wasser und läßt sie an der Seite des Feuers so lange ziehen, bis sie einigermaßen weich sind. Dann kocht man Zucker wie zu Zuckerfrüchten ein, — auf je 1 Pfund Früchte $^3/_4$ Pfund (375 g) Zucker — und läßt, wie es in den betreffenden Nummern unter F. beschrieben, bei jedesmaligem Abschäumen die Früchte wiederholt in dem immer dicker werden-

den Zucker aufkochen. Beim letzten Male läßt man den dickflüssigen Zuckersaft erkalten, mischt ganz guten, reinen Franzbranntwein daran — auf ein Pfund Zucker 1 1/5 Liter Branntwein — und gießt die Mischung, die man durchgeschlagen, über die in Gläser gefüllten Früchte. Nachstehende Früchte erfahren eine etwas andere Behandlung.

90. Kirschen in Franzbranntwein.

Von schönen Glaskirschen werden die Stiele halb abgeschnitten, dann legt man sie mit etwas ganzem Zimt und Nelken in weithalsige Flaschen. Hierauf mischt man Zucker mit bestem Franzbranntwein in der Weise, daß auf jedes Pfund Kirschen etwa ein halbes Pfund Zucker und ein knapper Viertelliter Branntwein kommt, gießt die Mischung über die Kirschen und verschließt die Flaschen mit dichten Korken, die man noch kreuzweise mit Bindfaden überbindet. Dann läßt man die Flaschen noch eine Zeitlang (3 Wochen etwa) an der Sonne destillieren.

91. Reineclauden, Pfirsiche, Aprikosen in Franzbranntwein.

Die reifen, aber glatten Früchte werden sorgfältig abgerieben und in dem nach den Anweisungen S. 22 gekochten Zucker — aufs Pfund Früchte 3/4 Pfund (375 g) Zucker — einmal aufgekocht. Dann wiederholt man dieses Aufkochen, wie es bei den Zuckerfrüchten beschrieben wurde. Nach 48 Stunden wird der Zucker wie Sirup eingekocht und heiß über die in Gläser gefüllten Früchte gegossen; dann füllt man den echten Franzbranntwein darüber. Derselbe muß, nachdem die Gläser geschlossen sind, nach und nach in die Früchte einziehen; sobald diese sich gesetzt haben, sieht man, daß es geschehen ist.

92. Quitten in Franzbranntwein.

Die Quitten werden geschält, in 6—8 Teile geschnitten, aus denen man das Kerngehäuse entfernt, dann wässert man sie in kaltem Wasser ein. Aus dem kalten legt man sie in kochendes Wasser, in dem sie weich werden, dann auf einen Durchschlag

zum Abtropfen. Der Zucker, von dem man auf 1 Pfund Quitten $^3/_4$ Pfund (375 g) nimmt, wird nun in gewöhnlicher Weise geläutert und man kocht die Quitten, wie S. 28 beschrieben, darin mehrmals auf. In 3 Tagen, nachdem der Zucker zum letzten Male dickflüssig eingekocht worden, läßt man ihn kalt werden, mischt die gleiche Menge guten Franzbranntwein daran und gießt die Mischung über die in Gläser gefüllten Früchte.

93. Buntes Allerlei in Rum oder Cognak (Rumtopf).

Sowohl die Früchte, wie der Rum und Zucker müssen hierzu völlig tadellos und von bester Qualität sein. Der Rumtopf enthält allerlei Früchte, die in der Reihenfolge, wie sie die Jahreszeit bringt, übereinander geschichtet sind, und das Verfahren ist folgendes. In einen hohen Glastopf schüttet man zuerst ein Pfund Erdbeeren, darüber ein Pfund feingestoßenen Zucker, dann einen Liter feinen Rum oder Cognak. Der Topf wird nun mit einem Gummideckel oder mit Blase luftdicht verschlossen, bis eine neue Frucht hineinkommt. Es können nun folgen: Himbeeren, Johannisbeeren, ausgesteinte süße Kirschen, Melonen, Pfirsiche, Aprikosen (die Melonen in Würfel geschnitten), oder was sonst die Jahreszeit giebt, außer Stachelbeeren, Weinbeeren und dunklen sauren Kirschen; zwischen jeder Sorte und der nächsten eine Schicht Zucker und Rum, nach jedem Einschütten der Topf luftdicht verschlossen. Von der dritten Fruchtart an giebt man nur $^3/_4$ Pfund Zucker auf das Pfund Früchte, bei der fünften Schicht gießt man noch extra einen Viertelliter Cognak dazu. So oft man von dem Rumtopf etwas herausnimmt, muß man sich eines silbernen Löffels bedienen und der Topf gleich wieder gut verschließen.

H. Gemüse und Früchte in Essig und Zucker.

Es ist von großer Wichtigkeit bei allen Essigfrüchten ꝛc., daß der verwendete Essig gut und reinschmeckend sei. Man nimmt also guten Weinessig oder, wo dieser zu teuer sein sollte, guten Bieressig. Die benützten Gefäße sollen möglichst nicht metallene sein.

94. Grüne Bohnen in Essig und Zucker.

Kleine, junge Perlbohnen zieht man ab, kocht sie in reichlichem Wasser mit wenig Salz, und zwar in einem unverzinnten Gefäß halbweich, läßt sie in kaltem Wasser verkühlen und giebt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Dann kocht man: auf je ein Pfund Bohnen 1/2 Liter Essig mit 3/8 Pfund (200 g) Zucker, mit einigen Stücken Zimt und Nelken und gießt die Mischung kochend über die Bohnen. Dies wiederholt man am anderen Tage; am dritten läßt man die Bohnen in dem Essig aufkochen, dann füllt man sie in Gläser und übergießt sie mit dem Essig, den man vorher noch etwas einkochen ließ.

95. Gurken in Essig und Zucker.

Große Schlangengurken werden geschält, dann der Länge nach in Viertel geteilt, die Kerne entfernt und die Streifen in kleine Stücke geschnitten, die man abrundet. Hierauf läßt man die Stücke in Salzwasser aufkochen und legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Man kocht nun auf je ein Pfund Gurken einen Viertelliter Essig mit einem reichlichen Viertelpfund Zucker auf; die Gurken legt man mit Zimt, Nelken, und wenn man kann, mit etwas Ingwer in die Gläser und gießt die Mischung darüber. Nach 4—5 Tagen wird der Essig abgegossen, noch einmal aufgekocht, geschäumt und über die Gurken gegossen, daß sie ganz bedeckt sind.

96. Rote Rüben.

Die roten Rüben werden gewaschen und in so viel Wasser, daß es übersteht, weich gekocht. Jede Rübe muß dabei intakt bleiben, da an abgebrochenen Stellen der Saft auskocht. Dann zieht man die Rüben ab und schneidet sie in Scheiben. Geriebenen Meerrettich macht man mit Essig und Zucker an und legt immer abwechselnd eine Schicht Rübenscheiben und etwas von dem Meerrettich in einen Steintopf oder ein Einmachglas; zuletzt wird mit Zucker abgekochter und wieder erkalteter Essig oder auch roher gezuckerter darüber gegossen, so daß die Rüben bedeckt sind.

97. Kürbis in Essig und Zucker.

Der geschälte und in kurze Stücke geschnittene Kürbis wird über Nacht in so viel Weinessig gelegt, daß dieser übersteht.

Jetzt kocht man zu 6 Pfund Kürbis 8 Pfund Zucker mit einem halben Liter Essig und schäumt die Mischung während des Kochens ab, legt den Kürbis hinein, läßt ihn etwas kochen und nimmt ihn wieder heraus. An die Sauce giebt man nun etwas Vanille und Citronenschale oder statt der Vanille ein Stück Ingwer, kocht dies noch einige Minuten durch und gießt es heiß über den Kürbis. Nach einigen Tagen gießt man die Sauce ab, kocht sie etwas ein und gießt sie wieder heiß über den Kürbis. Dies Verfahren wiederholt man, bis der Kürbis weich ist. Die Sauce muß zuletzt ganz dickflüssig, aber noch reichlich genug sein, um den Kürbis zu bedecken.

98. Mixed Pickles in Essig und Zucker.

Die verwendeten Gemüse müssen ganz jung und tadellos, der Essig darf nicht zu scharf sein; wenn er dies ist, muß man ihn mit Wasser verdünnen. Es ist zulässig, in Ermangelung einer oder der anderen Zuthat sie durch eine ähnliche zu ersetzen oder ganz fortzulassen.

Am Tage vor dem Einlegen kocht man recht weißen, in eigroße Stücke geteilten Blumenkohl, festgeschlossenen Rosenkohl, ebensolche Herzen von Wirsingkohl, kleine Mohrrübchen, oder größere in Hälften, junge, in Hälften geschnittene Salatbohnen, Schotenerbsen, Perlzwiebeln in ungesalzenem Wasser fast weich, legt sie, jede Sorte besonders, in porzellanene Gefäße und gießt Essig darüber. Kleine Gurken, junge Maiskolben und Früchte der Kapuzinerkresse werden nur gewaschen und dann ebenfalls mit Essig bedeckt. Nach 24 Stunden gießt man den Essig ab; die Gemüse legt man schichtenweise mit Zucker, weißen Pfefferkörnern, kleinzerbrochenem Zimt, kleingeschnittenem eingemachtem Ingwer, kleingeschnittenem Meerrettich und einigen geschälten entkernten Citronenstückchen, den Gurken, Maiskolben und Kressenkörnern in ein Gefäß, deckt dasselbe zu und läßt es 12 Stunden stehen. Danach gießt man den Zuckersaft ab, kocht ihn auf, thut die sämtlichen Pickles hinein und läßt sie so lange kochen, daß der Blumenkohl weich, aber noch fest ist. Dann läßt man alles erkalten, ordnet die Ingredienzien hübsch [illegible]ser und gießt die Sauce darüber. Nach einer

Woche kann man die Sauce wieder abgießen, um sie nochmals etwas zu kochen; dann wird sie heiß übergegossen und man verbindet die Gläser und bewahrt sie an passendem Orte auf. Gewichtsverhältnis: Auf ein Pfund Pickles 3/4 Pfund Zucker, 2 g Pfefferkörner, von dem anderen Gewürz zusammen 6 g.

99. Kirschen in Essig und Zucker.

Die Kirschen (gute saure), deren Stiele man zur Hälfte abgeschnitten, legt man, mit Zimtstückchen und Nelken untermischt, in Gläser oder Steintöpfe. Dann kocht man Essig mit Zucker auf und gießt ihn lauwarm über die Kirschen. Am anderen Tage wird er nochmals aufgekocht und heiß über die Kirschen gegossen, dann läßt man diese kalt werden und bindet die Gefäße mit Blase oder Papier zu. Mengenverhältnis: Auf 5 Pfund Kirschen 1 1/5 Liter Essig und 1—1 1/2 Pfund (750 g) Zucker.

100. Hagebutten in Essig und Zucker.

Die nach Nr. 79 (S. 27) zurechtgemachten Hagebutten werden in Wasser fast weichgekocht, dann Essig mit Zucker, Zimt und Nelken aufgekocht und abgeschäumt, die Hagebutten darin durchgekocht und bis zum anderen Tage fortgestellt. Dann gießt man den Essig ab, legt die Hagebutten in Gläser, kocht den Essig und Saft noch etwas ein und gießt ihn heiß über die Hagebutten. Nach dem Erkalten werden die Gläser verbunden. Verhältnis: Auf 2 Pfund Früchte 1 Liter Essig, 1 1/2 Pfund (750 g) Zucker.

101. Pflaumen in Essig und Zucker.

Dieselben können, nachdem man sie mit einem reinen Tuch abgerieben, wie die Kirschen in Nr. 99 oder folgendermaßen eingelegt werden: Der Essig wird mit Zucker, Zimt und Nelken (Verhältnis wie bei den Kirschen) aufgekocht, dann die Pflaumen darin gekocht, bis sie aufplatzen. Alsdann werden sie in die Gläser gefüllt, der Essig noch etwas eingekocht, abgeschäumt und, nachdem er erkaltet, über die Pflaumen gegossen.

102. Aprikosen.

Dieselben werden in Hälften geschnitten, geschält und in mit Zucker aufgekochtem Essig ein wenig durchgekocht. Nachdem die Früchte mit dem Essig einen Tag in einem Porzellangefäß gestanden haben, gießt man den Essig ab, kocht ihn etwas ein und gießt ihn nochmals über die Früchte. Am dritten Tage kocht man das Ganze auf, legt die Aprikosen in Gläser und füllt den nochmals aufgekochten, abgeschäumten Essig heiß darüber. Verhältnis: 4 Pfund Aprikosen, 1 Liter Essig, 1 1/2 Pfund (750 g) Zucker.

103. Melonen in Essig und Zucker.

Dieselben werden wie zu Zuckermelonen (Nr. 76, S. 26) vorgerichtet, dann in einen Napf gelegt und der mit Zucker aufgekochte Essig darübergegossen. Dasselbe geschieht am zweiten Tage, am dritten kocht man die Melonen in Essig auf, legt sie, mit Zimt und Nelken vermischt, in Gläser und gießt den nochmals aufgekochten, abgeschäumten Essig darüber. Nach dem Erkalten werden die Gläser verbunden. Verhältnis: 2—3 Pfund Melonen, 1 1/5 Liter Essig, 1 1/2 Pfund (750 g) Zucker.

104. Birnen in Essig und Zucker.

Reife Birnen von edler, fester Sorte (Bergamotten, Beurre blancs) schält man und schneidet die Stiele zur Hälfte ab; dann kocht man Essig und Zucker (auf 5 Pfund Birnen 1 1/2 Pfund (750 g) Zucker und 1 1/5 Liter Essig) und kocht die Birnen darin weich. Der Essig wird dann abgegossen, mit Nelken und Zimt etwas eingekocht und über ein Haarsieb oder Tuch über die Birnen gegossen. Nachdem dies Verfahren so lange wiederholt worden, bis der Essig sich nicht mehr verdünnt, also 2 bis 3 Male in ebensovielen Tagen, füllt man die Birnen in die Gläser und gießt den nochmals aufgekochten Essig heiß darüber.

J. Gemüse in Essig.

105. Ganze Gurken.

Schlangengurken, die noch keine Kerne haben, werden gewaschen, mit vielem Salz bestreut und auf 48 Stunden so fort-

gestellt. Nach dieser Zeit trocknet man sie ab, legt sie schichtweise mit weißen Senfkörnern, Schalotten, Knoblauch, Basilikum, einigen Schoten spanischen Pfeffers, etwas Dill und Estragon dicht gedrängt in einen Steintopf. Dann gießt man so viel kochenden Essig darüber, daß sie ganz bedeckt sind. Nach 14 Tagen wird der Essig nochmals aufgekocht und über die Gurken gegossen und nach 6 Wochen können dieselben gebraucht werden. Verhältnis: 15 Stück Gurken, 1/2 Pfund Schalotten, 30 g Senfkörner, 18 g Knoblauch, eine Hand voll Kräuter.

106. Senfgurken.

Gurken, die man nach Nr. 95 vorbereitet, läßt man in Salzwasser aufkochen, legt sie in einen Napf und gießt so viel aufgekochten Weinessig darüber, daß sie ganz bedeckt sind. So bleiben sie bis zum andern Tage stehen; dann nimmt man sie heraus, legt sie schichtweise mit Schalotten, weißen Senfkörnern, Estragonblättern, ganzem Pfeffer und einigen roten Pfefferschoten in einen Steintopf oder in Gläser und gießt gekochten und abgeschäumten, abgekühlten Essig über die Gurken. Man kann den Essig, um letztere dauerhafter zu machen, nach einer Woche nochmals abkochen und kalt über die Gurken gießen. Die Gefäße werden mit Papier oder Blase verbunden.

107. Pfeffergurken.

Recht kleine grüne Gurken werden in einem Tuche mit Salz abgerieben, gewaschen, abgetrocknet und in einen thönernen oder Porzellannapf gelegt. Darauf wird Essig mit Salz und ganzem Pfeffer aufgekocht und so viel davon über die Gurken gegossen, daß sie ganz bedeckt sind. Am andern Tage wird der Essig abgegossen, bis zu 3/4 der früheren Menge eingekocht und über die Gurken gegossen, wobei man den fehlenden Essig durch frischen ersetzt. Am dritten Tage macht man die Gurken mit dem Essig in einem unverzinnten Kessel, den man zudeckt, kochend, bringt sie wieder in den Napf und läßt sie darin einige Tage stehen. Sobald sie eine schöne, grüne Farbe zeigen, werden sie mit Pfeffer, Pfefferschoten und Estragonblättern in Gläser gefüllt, worauf man frischen Essig kocht und darübergießt. Die Gläser werden verbunden und an geeignetem Orte verwahrt.

108. Kleine Essiggurken.

Kleine grüne Gurken kann man noch pikanter einlegen, wenn man sie, rein abgewaschen, 12 Stunden in Salz stehen läßt, dann abtrocknet und in rohen Essig legt, und zwar schichtweise mit folgenden Zuthaten: Zu einem 5 Liter haltenden Topf voll Gurken 200 g (2/5 Pfund) Salz, 375 g (3/4 Pfund) Perlzwiebeln, 125 g (1/4 Pfund) kleingeschnittenen Meerrettich, 30 g in Kalklauge gereinigten Ingwer, 15 g Pfefferkörner, 8 g Nelkenpfeffer, 12 Stück Lorbeerblätter, 2 Handvoll Dill, 1 Handvoll Estragon. Nach 14 Tagen wird der Essig abgegossen, aufgekocht, geschäumt und, nachdem er erkaltet, auf die Gurken gegossen.

109. Grüne Bohnen.

Am besten eignen sich die kleinen Perlbohnen. Man streift die Fäden ab, kocht die Bohnen in Wasser mit Salz auf, kühlt sie in kaltem Wasser ab, trocknet sie und verfährt dann ferner wie bei Pfeffergurken (Nr. 107).

110. Perlzwiebeln und Schalotten.

Dieselben werden gewaschen und mit Salz bestreut, mit dem sie 12 Stunden stehen bleiben. Dann werden die Schalen mit einem Tuche durch Abreiben entfernt, man wäscht die Zwiebeln noch einmal in reinem Wasser, läßt sie durch ein Sieb abtropfen und gießt kochenden Weinessig darüber. Mit diesem läßt man sie nun 2—3 Tage stehen; dann kommen sie wieder in den Durchschlag zum Ablaufen, von da in einen Steintopf, wo man weißen Pfeffer und Estragon daruntermischt. Der Essig wird nun aufgekocht und heiß darübergegossen. Die Schalotten sind nun fertig, bei Perlzwiebeln läßt man den Essig am andern Tage noch einmal aufkochen.

111. Champignons und Steinpilze.

Die Steinpilze werden geschält und gewaschen, die Champignons nur mit Salz und Essig abgerieben. Dann kocht man beide Sorten in Salzwasser auf und gießt sie auf ein Sieb. Scharfer Essig wird nun mit Pfeffer, Schalotten, Estragonblättern, Nelken und Muskatblüte aufgekocht und, wenn er etwas abgekühlt ist, durch einen Durchschlag über die Pilze ge=

gossen, die man indes in einen Napf gelegt hat. Nach einigen Tagen kann man die Pilze herausnehmen, in die Gläser thun und den nochmals aufgekochten Essig darübergießen.

112. Mixed Pickles in Essig.

Die Bereitung ist ähnlich wie die der Mixed Pickles mit Zucker (Nr. 98), ebenso die Zuthaten, doch nimmt man keinen Zucker, aber noch Dill, Estragonblätter, Lorbeerblätter, sowie einige rote Pfefferschoten dazu. Die Perlzwiebeln werden in der Weise gereinigt, wie es in Nr. 110 beschrieben und sonst alles in angegebener Weise vorgerichtet. Jede Gemüseart wird nun einzeln halb weichgekocht, auf einen Durchschlag zum Ablaufen gegossen, dann in ein Gefäß zum Erkalten gelegt. Dann ordnet man alle Ingredienzien in die Gläser so, daß auf jede Lage ein Teil Gewürze und Kräuter kommt und gießt den Essig darüber, der die Pickles ganz bedecken muß.

K. Gemüse und Früchte mit Salz oder getrocknet.

113. Salzgurken.

Die Anwendung befindet sich S. 70.

114. Sauerkohl.

Siehe S. 70.

115. Grüne Erbsen in Salz.

Frische, mittelgroße grüne Erbsen werden roh mit Salz vermischt (aufs Pfund Erbsen 1/4 Pfund (125 g) Salz), dann füllt man sie in weithalsige Flaschen, deren Pfropfen ganz dicht schließen und verwahrt sie im Kühlen.

116. Grüne Bohnen in Salz.

Junge grüne Bohnen zieht man ab, d. h. man befreit sie von den Stielen und Fäden, dann schneidet man sie, wenn es Schneidebohnen sein sollen, recht fein oder bricht sie, wenn es Brechbohnen sein sollen, in kleine Stücke. Nachdem man nun auf den Boden eines Fasses oder Steintopfes eine Lage Salz gestreut hat, schichtet man die mit Salz vermischten Bohnen fest

hinein und streut zwischen je zwei größere Lagen Bohnen noch Salz. Obenan wird ebenfalls solches gestreut, dann legt man einen grade passenden Holzdeckel darauf und beschwert diesen mit einem Stein. Nach einigen Tagen findet man die Bohnen schon sehr zusammengefallen; man füllt also Bohnen mit Salz nach und deckt wieder den Deckel und Stein darauf. Dies wiederholt man noch mehrmals; nach etwa 14 Tagen nimmt man den etwa darauf sichtbaren häutigen Ueberzug ab, legt unter den Deckel und Stein ein leinenes Tuch und verwahrt die Bohnen im Kühlen. Die Bedeckung muß von Zeit zu Zeit gereinigt werden. Zum Gebrauch werden die Bohnen gebrüht und einige Stunden gewässert.

117. Kleine Salatbohnen in Salz.

Die Böhnchen werden, nachdem man sie abgezogen und gewaschen, mit Salz durchmischt und bleiben so über Nacht stehen. Am andern Tage bringt man sie, gut durchgemengt, ins Einmachefaß und verfährt wie in voriger Nummer angegeben. Die Bohnen müssen nach einigen Tagen mit Salzlake bedeckt sein; fehlt diese, so gießt man kaltes Salzwasser nach.

118. Grüne Erbsen und Bohnen trocknen.

Die vorgerichteten Erbsen und Bohnen werden blanchiert und auf einem Tuche getrocknet. Dann breitet man sie im mäßig heißen Ofen auf einer sauberen Unterlage aus, läßt sie langsam trocknen und verwahrt sie in Beuteln, die man frei aufhängt. Sie werden wie frische Gemüse ihrer Art vorbereitet.

119. Morcheln, Champignons und andere Pilze trocknen.

Siehe S. 73.

120. Weinbeeren trocknen.

Man nimmt dazu dunkle, kleinbeerige, süße Trauben, pflückt die Beeren ab, breitet sie an sonnigem Platze aus und trocknet sie daselbst an der Sonne.

121. Aepfel- und Birnenschnitzen an der Luft trocknen.

Reife, gute Aepfel und Birnen schält man, schneidet sie in Scheiben, wobei man das Kernhaus entfernt und reibt sie an

Schnüre, die man an die Sonne hängt. Dabei wendet man die Scheiben nach verschiedenen Seiten und schiebt sie mitunter auseinander.

122. Heidelbeeren.

Die gut verlesenen Beeren werden im mäßig geheizten Ofen auseinandergebreitet und getrocknet. Sie halten sich vorzüglich und geben ein ebenso gutes Kompott wie frische.

123. Aepfel, Birnen, Pflaumen, Hagebutten, Prünellen trocknen.

Siehe S. 72.

L. Fruchtgelees.

124. Aepfelgelee.

Gute Borsdorfer Aepfel oder Reinetten schneidet man ungeschält in Viertel und läßt sie mit reichlichem Wasser und dem Saft von 2 Citronen fast weichkochen. Dann spannt man ein Tuch über ein Gefäß, schüttet die Aepfel samt ihrer Brühe darauf und läßt diese durchfließen. Nachdem der Saft etwas gestanden hat, gießt man ihn in den Kessel, giebt kleingeschlagenen Zucker hinein und läßt die Mischung so lange einkochen, bis das Gelee wie Gallerte vom Löffel fällt. Dann füllt man das Gelee heiß in Gläser. Auf 1 Pfund Saft gehören $^3/_4$ Pfund Zucker

125. Johannisbeergelee.

Halb rote, halb weiße Johannisbeeren werden von den Stielen gestreift; dann preßt man den Saft in ein noch unbenütztes Gefäß und läßt ihn mindestens 3 Stunden stehen. Der klare Saft wird nun abgegossen, während man den Bodensatz zurückläßt. Man muß alsdann den Saft während $1^1/_2$ Stunden fortwährend mit einem silbernen Löffel nach einer Seite rühren und dabei alle 5 Minuten einen Löffel feinen geriebenen Zucker zuthun. Der in Gläser gefüllte Saft muß nach wenigen Stunden zu Gelee erstarrt sein. Auf 1 Pfund Saft giebt man $1^1/_4$ Pfund (625 g) Zucker.

126. Apfelsinengelee.

1 Pfund Zucker wird mit $^{1}/_{8}$ Liter Wasser aufgekocht, dann abgeschäumt und kaltgestellt. Nun fügt man den ausgepreßten Saft von 4 Apfelsinen und 2 Citronen hinzu, $^{1}/_{4}$ Pfund aufgelöste Gelatine, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine und so viel Rheinwein, daß die Masse einen Liter beträgt. Wenn alles gut durcheinandergemischt ist, gießt man das Gelee durch ein Tuch, füllt es in eine Form und läßt es auf Eis so erkalten, daß man es ausstürzen kann.

127. Preißelbeergelee.

Recht schöne, reife Preißelbeeren legt man über Nacht in kaltes Wasser und kocht sie dann, bis der Saft ausfließt. Hierauf spannt man ein Tuch über einen Porzellannapf und gießt die Beeren darüber, so daß der Saft in den Napf fließt. Der Saft wird nun mit Zucker unter Abschäumen gekocht, bis er, auf einen silbernen Löffel genommen, wie Gallerte abtropft. Nachdem man nochmals den Schaum abgenommen und das Gelee erkaltet ist, füllt man es in Gläser. Zu 1 Liter Beeren gehören $1^{1}/_{4}$ Pfund (625 g) Zucker.

128. Quittengelee.

Die rein abgetrockneten, in Stücke geschnittenen Quitten werden wie Aepfel (Nr. 124) zu Gelee gekocht.

129. Erdbeergelee.

Man kocht $^{3}/_{4}$ Pfund (375 g) Zucker mit $^{1}/_{4}$ Liter Wasser und gießt ihn kochend über $1^{1}/_{2}$ Liter Walderdbeeren, giebt den Saft von 2 Citronen dazu und läßt die Beeren 12 Stunden stehen. Nun schüttet man sie auf ein aufgespanntes Tuch, läßt den Saft in ein darunter stehendes Gefäß laufen, giebt $^{1}/_{4}$ Pfund (125 g) aufgelöste Gelatine daran und gießt so viel Rheinwein nach, daß die Masse einen Liter beträgt. Dann füllt man sie in eine Form und läßt sie erstarren.

130. Himbeergelee.

Dasselbe wird wie Erdbeergelee in voriger Nummer bereitet, doch nimmt man zu 2 Teilen Himbeeren einen Teil Johannisbeeren, da Himbeeren allein schwer zu Gelee werden.

131. Brombeergelee.

Reife Brombeeren werden aufgekocht, dann preßt man den Saft durch ein gebrühtes Tuch in ein Kochgefäß und kocht ihn mit geläutertem Zucker so lange ein, bis er fest genug ist. Er wird nun in Gläser gefüllt, die man nach dem Erkalten mit feucht gemachter Blase verbindet. Auf 1 Pfund Saft 1 Pfund Zucker.

132. Citronengelee.

1/4 Pfund (125 g) Zucker kocht man mit 1/4 Liter Wasser und giebt während des Kochens 15 g pulverisierten Salep und etwas Citronenschale daran. Nachdem alles eine Viertelstunde gekocht hat, drückt man den Saft einer Citrone dazu, dann seiht man alles durch eine Serviette. Der Saft kann nun in Gläser gefüllt werden und erstarrt bald.

133. Heidelbeergelee.

Dasselbe wird wie Preißelbeergelee, Nr. 124, bereitet.

134. Stachelbeergelee.

Große unreife Stachelbeeren kocht man in Wasser zu Brei, schlägt sie dann durch und kocht den Saft mit Zucker, jeden Liter des ersteren mit 1 1/4 Pfund (625 g) Zucker.

135. Kirschengelee mit Himbeer.

280 g süße Kirschen werden ausgesteint und mit einem reichlichen Pfund schöner Himbeeren ganz weichgekocht, dann durch ein Haarsieb getrieben. Nachdem man an den Saft 1/2 Pfund (250 g) geläuterten Zucker gemischt, setzt man ihn wieder aufs Feuer und läßt ihn kochen, bis er Blasen wirft. Dann läßt man ihn erkalten und füllt das Gelee in Gefäße, in denen man es aufbewahrt.

136. Gelee von Aepfelsaft mit Wein.

1 Pfund Aepfel werden geschält und in Viertel geschnitten, die Kerngehäuse entfernt, dann kocht man die Aepfel in einem halben Liter Weißwein mit 1/4 Pfund (125 g) Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone und einem Stückchen Zimt sehr weich, aber doch so, daß sie noch im ganzen herausgenommen und auf eine Schüssel gelegt werden können. Nun

löst man etwa 12 Tafeln roter Gelatine in $1/8$ Liter heißem Wasser auf, mischt sie an den Wein und Aepfelsaft und gießt das Ganze durch ein Tuch oder Haarsieb über die Aepfel.

M. Marmeladen.

137. Erdbeermarmelade.

Reife, tadellose Walderdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, dann kocht man Zucker mit Wasser bis zur Dickflüssigkeit ein, schüttet die Beeren dazu, kocht nun alles zusammen, bis es einen Brei bildet und füllt die Masse heiß in die Gläser. Die Marmelade muß beim Kochen fleißig gerührt werden, da sie leicht anbrennt. Auf 1 Pfund Beeren kommen $3/4$ Pfund (375 g) Zucker.

138. Himbeermarmelade.

Dasselbe Verfahren, wie bei voriger Nummer, ebenso

139. Johannisbeermarmelade.

Wie Nr. 137, nur ein etwas größerer Zuckerzusatz.

140. Hagebuttenmarmelade.

Die gut gereinigten Hagebutten werden in Wasser weichgekocht, durch ein Sieb getrieben und mit geläutertem Zucker so lange unter fortwährendem Rühren gekocht, bis die Masse steif ist. Man füllt sie heiß in Gläser und giebt etwas eingemachten, kleingeschnittenen Ingwer mit hinein.

141. Kirschmarmelade.

Saure Kirschen werden ausgesteint, die Steine zerschlagen, die inneren Kerne ausgekocht und von dem Kochwasser durch ein Sieb etwas zu den weichgekochten Kirschen gegeben. Dann verfährt man ferner wie bei Erdbeermarmelade (Nr. 137). Auf 1 Pfund gekochte Kirschen nimmt man $3/4$ Pfund (375 g) Zucker.

142. Pflaumen- und Kirschmus

siehe S. 71.

143. Fliedermus

siehe S. 78.

144. Quittenmarmelade.

Reife Quitten werden in Viertel geschnitten, ungeschält in Wasser weichgekocht und durch ein Sieb getrieben. Nun kocht man Zucker mit Wasser dick ein, mischt das Quittenmus dazu und kocht alles zusammen zu einem steifen Brei. Dann wird es heiß in Töpfe oder Gläser gefüllt. Auf 1 Pfund Quitten 3/4 Pfund (375 g) Zucker.

145. Aprikosen- und Pfirsichmarmelade.

Die Aprikosen werden ausgesteint, dann verfährt man wie in voriger Nummer. Die Früchte müssen völlig reif sein. Ebenso bereitet man Marmelade von Pfirsichen.

146. Stachelbeermarmelade.

Unreife Stachelbeeren werden verputzt, gewaschen und auf einem Tuche getrocknet. Dann setzt man sie ohne Wasser aufs Feuer, schüttet, während sie kochen und Saft von sich geben, unter beständigem Rühren feingeriebenen Zucker hinzu und kocht sie so, immerfort rührend, eine Stunde. Dann füllt man sie heiß in vorher erwärmte Gläser und verbindet diese sogleich mit Blase. Ein Pfund Beeren, 1 Pfund Zucker.

147. Apfelmarmelade.

Man schneidet große, süße Aepfel durch und entfernt die Stiele, Blütenkelche und Kerngehäuse. Dann werden sie in irdenem Geschirr ganz weichgekocht und 12 Stunden kühlgestellt. Man kocht nun Zucker dickflüssig, mischt die durch ein Sieb getriebenen Aepfel daran und läßt die Mischung unter Umrühren 3/4 Stunden kochen. Dann füllt man sie in Steintöpfe, die man nach dem Erkalten zunächst mit in Rum getränktem Papier und dann wie gewöhnlich verbindet. Zu je 1 Pfund Mus gehört 1/2 Pfund (250 g) Zucker.

148. Gemischte Marmelade.

Alles Obst, das man gleichzeitig haben kann, wird hierzu verwendet. Man entfernt die Stiele und Steine der Früchte, die Schalen und Kerngehäuse der Aepfel und Birnen, auch werden die beiden letzteren Sorten in Stücke geschnitten. Nun mischt

man alles gut durcheinander, füllt es in einen Topf und streut obenauf eine Lage feinen Zucker; dann stellt man den Topf in einen Backofen, in dem eben gebacken worden. Sobald alles Obst weichgekocht ist, zieht man den Topf heraus und bindet ihn zu; dann wird er im Kühlen aufbewahrt.

149. Reineclaudenmarmelade.

1 Pfund reife Reineclauden steint man aus und kocht sie mit einem Pfund Zucker, etwas Zimt, 3—4 Nelken und einer halben Schote Vanille so lange, bis das Ganze eine steife Masse bildet. Man läßt diese erkalten und füllt sie in Gläser. In derselben Weise kann man das Gelee von **Mirabellen** herstellen.

N. Fruchtsäfte.

150. Himbeersaft.

Die Himbeeren werden in einem Porzellangefäß zerdrückt, dann durch ein Tuch gepreßt. Hierauf kocht man Zucker mit Wasser dickflüssig (zum vierten Grade) ein, schüttet den Saft hinzu und läßt ihn mitkochen. Dabei nimmt man den sich bildenden Schaum ab; wenn sich keiner mehr zeigt, nimmt man den Himbeersaft vom Feuer, läßt ihn in einem Porzellangefäß erkalten und füllt ihn in Flaschen. Diese läßt man noch, fest verkorkt und mit Bindfaden überbunden, 10 Minuten im Wasserbade kochen. Die Flaschen müssen danach noch übersiegelt und im Kühlen verwahrt werden. Auf 1 Pfund Beerensaft 1 Pfund Zucker.

151. Kirschsaft.

Saure Kirschen werden im Mörser zerstoßen, dann preßt man den Saft durch ein Tuch und läßt ihn über Nacht stehen. Er wird nun von dem entstandenen Bodensatze klar abgegossen, mit geläutertem, zum vierten Grade gelangten Zucker gekocht und wie Himbeersaft (Nr. 150) fertiggemacht. Auf 1 Pfund Kirschen 1 Pfund Zucker.

152. Erdbeersaft.

Reife, gut verlesene Wald- oder Gartenerdbeeren zerdrückt man in einem Porzellangeschirr. Dann kocht man Zucker mit

Wasser zum zweiten Grade, gießt ihn kochend über die Erdbeeren und läßt diese erkalten, worauf man das Gefäß zudeckt und mit seinem Inhalt 24 Stunden stehen läßt. Nun spannt man über ein untergestelltes Gefäß ein Tuch aus, schüttet die Beeren nebst dem Zucker darüber und läßt den Saft durchlaufen. Derselbe wird, nachdem er noch etwas gestanden, vorsichtig vom Bodensatze abgegossen und in Flaschen gefüllt; diese aber läßt man, gut verkorkt und überbunden, noch 10 Minuten im Wasserbade kochen, dann im Wasser erkalten. Hierauf werden sie verpicht und aufbewahrt. Ein Pfund Erdbeeren, 1 Pfund Zucker.

153. Johannisbeersaft.

Die von den Stielen gestreiften Beeren werden gekocht, bis der Saft ausströmt, dann über ein ausgespanntes Tuch gegossen, daß der Saft in ein darunterstehendes Gefäß fließt. Dann kocht man Zucker mit Wasser zum vierten Grade ein und bereitet den Saft ferner wie Himbeersaft (Nr. 150). Auf 1 Pfund Beeren kommt auch hier 1 Pfund Zucker.

154. Heidelbeersaft.

Die Bereitung ist ebenfalls wie die des Himbeersaftes (Nr. 150).

155. Apfelsinen- und Citronensaft.

Die Schale von 8 großen Apfelsinen und einer Citrone wird an Zucker abgerieben. Nun läutert man 1 Pfund Zucker in Wasser, giebt den zum Abreiben benutzten dazu, ebenso den ausgepreßten Saft der Früchte und kocht das Ganze dick ein. Es wird dann durch ein Tuch gegossen und in Flaschen gefüllt, die man mit Blase verbindet. Man kann den Saft ebenso auch von lauter Citronen herstellen.

Für ländlichen und kleinstädtischen Haushalt.

Es giebt Nahrungs- und Genußmittel, die man sich in der größeren Stadt nie selbst bereitet, teils weil die beständige Möglichkeit, sie zum Gebrauch fertig zu erhalten, die Mühe unnötig macht, teils auch, weil die dazu nötigen Stoffe nur eben auf dem Lande oder in der kleinen Stadt wohlfeil und reichlich zu beschaffen sind. Diese Nahrungs- und Genußmittel und die Anweisung, sie zu bereiten, sind in dem vorliegenden Anhangs-Abschnitt besonders zusammengestellt, damit die, welche sie brauchen, sie beisammen finden, und die, welche nie in die Lage kommen, sie anzuwenden, sie nicht immer unnötigerweise unter den für sie brauchbaren Anweisungen zu überschlagen haben.

A. Gebäcke.

1. Gutes gesäuertes Roggenbrot.

Der Teig dazu wird am Abend vor dem Backen vorbereitet. Man nimmt zu 5 Pfund Roggenmehl einen Liter warmes Wasser und ein apfelgroßes Stück Sauerteig, 2 Theelöffel Salz und, wenn man will, etwas Kümmelkörner. Am Abend vor dem Backen mengt man etwa $^{2}/_{3}$ des Mehls mit dem Wasser und Sauerteige, streut Mehl über den Teig und stellt ihn an einen warmen Ort. Am anderen Morgen wird er mit dem übrigen Mehl und dem Salz gut durchgeknetet, dann formt man

das Brot, legt es zum Aufgehen auf ein Brett, das mit Mehl bestreut ist und bäckt es im gut geheizten Backofen in etwa 2 Stunden. Daß es gar ist, verrät sich durch Geruch und Aussehen. Der Kümmel wird nach dem Formen über die Oberfläche gestreut und leicht eingedrückt.

2. Landbrot mit Kartoffeln.

Zu 3 Pfund grobem Roggenmehl mischt man 1 Pfund Schrotmehl, einen reichlichen Löffel Salz und 5—7 große, abgekochte und nach völligem Erkalten geriebene Kartoffeln, sowie ein apfelgroßes Stück Sauerteig und einen Liter warmes Wasser. Wie in voriger Nummer wird der Teig mit Zurücklassung von $^1/_3$ des Mehls am Abend vor dem Backen angerührt und zum Gehen warmgestellt; auch das folgende Verfahren ist wie bei Nr. 1. Die Landbrote formt man gewöhnlich rund in Gestalt großer Laibe.

3. Kümmelbrötchen.

1 Pfund Mehl, ein reichliches Viertelpfund Butter, 2 Eidotter und 2 ganze Eier, eine Tasse Milch und 50 g Hefen werden mit etwas Salz zu einem elastischen Teige vermischt und geknetet. Die Milch, in der man die Hefen zerrührt, muß lauwarm, die Butter zerlassen sein. Von diesem Teige formt man kleine Brötchen, die entweder rund oder länglich und an den Enden zugespitzt sein können und stellt sie, nachdem man in die Mitte eines jeden eine kleine Vertiefung gemacht hat, auf einem Blech ins Warme zum Aufgehen. Dann werden sie mit Ei bestrichen, der Kümmel übergestreut und in die eingedrückte Vertiefung legt man ein Stückchen Butter. Sie werden auf dem Blech im heißen Ofen gebacken und, wenn sie noch warm herausgekommen sind, mit Butter bestrichen und warm oder kalt genossen.

4. Sauerteig.

Derselbe wird sehr einfach bereitet, wenn man etwas Brotteig mit Mehl bestreut, auf einem Teller im Warmen aufgehen läßt und dann den Teig, etwas zugedeckt, zur Aufbewahrung ins Kühle stellt.

5. Reisbrot für Magenkranke.

Ein Pfund in Milch gekochter Reis wird, wenn er noch warm ist, mit 4 Pfund Weizenmehl vermischt, dann 50 g aufgelöste Hefe, ein Löffel Salz und so viel warmes Wasser dazugemengt, daß man einen nicht zu festen, aber bündigen Teig erhält. Man knetet denselben tüchtig durch, läßt ihn aufgehen und formt, mit Hinzunahme von 1/4 Pfund (125 g) zurückgelassenem Mehl, von der angegebenen Menge 2 längliche Brote. Diese werden mit Ei bestrichen und im gutgeheizten Ofen gebacken.

6. Schrotbrot.

Dasselbe wird ohne Sauerteig bereitet und ist in seiner ganzen Zusammensetzung vorzüglich für Kranke, namentlich Magen- und Zuckerkranke. Zu 3 Pfund Schrot werden 15 g doppeltkohlensaures Natron und 30 g feines Salz gemischt, doch so, daß man von dem Schrot etwa ein halbes Pfund zurückläßt, welches, wie bei Nr. 1 und 2, erst bei Vollendung des Teiges zugenommen wird. Nun verrührt man in 2 Pfund warmem Wasser 60 g verdünnte Salzsäure, die man zu dem Schrot und den anderen Zuthaten mischt, macht daraus einen noch losen Teig, bringt denselben auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett und knetet das zurückgelassene Schrotmehl dazu. Nachdem der Teig genügend durchgearbeitet worden, formt man die Brote, deren jedes etwa 1 1/2 Pfund (750 g) schwer gemacht wird, und bäckt dieselben im gutgeheizten Ofen. Sie brauchen längere Zeit als Roggenbrot zum Fertigwerden.

7. Semmel.

3 Pfund Weizenmehl werden einige Stunden vor dem Backen an einen warmen Ort gestellt, dann rührt man 50 g aufgelöste Hefe an einen Liter laue Milch und giebt so viel Mehl daran, daß ein loser Teig entsteht. Diesen stellt man, mit einem Tuche bedeckt, an einen warmen Ort; sobald man merkt, daß er gärt und die Oberfläche rissig wird, mischt man etwas Salz und das zurückgelassene Mehl, etwa noch ein Pfund, daran und verarbeitet den Teig, bis er glatt ist und nicht mehr an den Händen klebt. Jetzt formt man die Brötchen, macht

ihre Oberfläche recht glatt, legt sie auf eine Platte, auf der sie noch ein wenig aufgehen, kerbt sie in der Mitte ein und schiebt sie, wenn man will, mit Ei bestrichen, in den Backofen. Man muß acht geben, daß sie nicht länger darin bleiben, als nötig ist. Will man feinere Brötchen herstellen, so giebt man an denselben Teig beim Verarbeiten einige Eier und $^1/_4$ Pfund (125 g) Butter.

8. Zwieback.

Man rührt ein halbes Pfund Weizenmehl an einen halben Liter warme Milch, in der man ein Viertelpfund Preßhefe zerrührte. Nach etwa 3 Stunden, in denen man diesen Hefenteig an einem warmen Orte aufgehen ließ, überzeugt man sich, daß er aufgegangen und mengt nun noch $3^1/_2$ Pfund Mehl, etwas Milch, ein reichliches halbes Pfund Zucker und ebensoviel Butter daran. Der Teig wird tüchtig geschlagen, dann formt man längliche Brötchen, setzt sie auf ein Kuchenblech, läßt sie noch etwas aufgehen und bäckt sie. Nach dem ersten Backen schneidet man sie in der Dicke durch und röstet sie im Ofen. Der sogenannte Gußzwieback wird ebenso bereitet, doch belegt man die Zwiebacke, nachdem sie das erste Mal aus dem Ofen gekommen, mit einem Guß aus Eiweißschnee und Vanillenzucker (oder auch gewöhnlichem Zucker), den man beim zweiten Rösten mitbacken läßt.

9. Barchus.

Man rührt zusammen: 2 Pfund Weizenmehl, einen Tassenkopf Milch, 4 Eier, $^1/_8$ Pfund (60 g) Preßhefe, ein Viertelpfund Zucker, macht einen Teig daraus und formt drei Strähne, die oben fast zwei Finger dick sind und nach unten dünner werden. Diese flechtet man wie einen Zopf, bestreicht sie mit Ei und streut darüber weißen Mohn; wenn man will, auch etwas gestoßenen Zimt. Nachdem sie noch etwas aufgegangen sind, werden sie schön dunkelgelb gebacken.

10. Karlsbader Hörnchen.

Zu 2 Pfund Weizenmehl mischt man $^1/_8$ Pfund (60 g) Preßhefe, die man in einem Tassenkopf voll Milch zerrührte. Diesen Hefenteig läßt man an warmem Orte aufgehen, dann

fügt man ein halbes Pfund zu Sahne gerührte Butter, 4 Eier, ein Viertelpfund Zucker und eine kleine Prise feingestoßenen Zimt oder solche Muskatblüte hinzu und rollt den Teig halbfingerdick aus. Dann schneidet man ihn in Dreiecke, die von einer Ecke bis zur anderen, entgegengesetzten, so lang sind, wie die Hörnchen werden sollen und wickelt sie, von der geradlinigen, breiten Seite anfangend, auf, so daß die Ecke überfällt. Dann biegt man sie in Hufeisenform, läßt sie auf dem Blech noch etwas aufgehen, bestreicht sie mit Ei und Mohn und bäckt sie braungelb.

11. Pumpernickel.

Man bereitet denselben aus dem sehr nahrhaften, zweimal geschroteten, aber ungebeutelten Roggen. Der nur mit warmem Wasser eingerührte Teig muß 16—20 Stunden langsam gären und wird dann noch etwas länger bei recht gleichmäßiger Hitze im Backofen gebacken.

12. Salzstangen.

1/2 Pfund (250 g) Butter wird zu Schaum gerührt, dann mischt man daran 2 Eier, 1/4 Liter Sahne, reichlich 3/4 Pfund (375 g) Mehl, macht davon einen festen Teig und rollt denselben dünn aus. Man schneidet nun aus der Teigplatte drei fingerbreite Streifen, rollt diese zu kurzen Stangen zusammen, bestreicht sie mit zerrührtem Ei und streut Salz darüber. Dann werden sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech im heißen Ofen gebacken.

13. Rosenkonfekt. (Dauergebäck.)

100 g feingestoßener Zwieback wird mit Rosenwasser angefeuchtet und mit 100 g feingehackten, frisch aufgeblühten Rosenblättern und einem Eßlöffel voll Zucker gemischt. Daraus macht man einen Teig und formt ihn zu ganz kleinen Brötchen, so groß wie Makronen, die man bei gelinder Ofenhitze mehr trocknet als bäckt. In einer Blechdose verwahrt, hält sich das Konfekt lange.

14. Marzipan.

1 Pfund süße, 12 Stück bittere Mandeln werden gebrüht, abgezogen und so fein wie möglich gerieben oder gestoßen

Nachdem dies geschehen, mischt man daran 1 Pfund feingesiebten Zucker und einige Tropfen Rosen- oder Orangenwasser, dann rührt man die Masse auf schwachem Feuer so lange, daß sie sich vom Gefäß löst und schüttet sie auf ein mit feinem Zucker bestreutes großes Küchenbrett, wo man sie zu einem länglichen Stücke formt. Dieses wickelt man in Papier und läßt es an einem kühlen Orte vollständig erkalten. Hierauf wird die Masse, wieder auf dem mit Zucker bestreuten Brett, ausgerollt und in die gewünschten Formen mittels Schneiden und Ausstechen gebracht. Bei sehr gelinder Hitze müssen dann die Stücke, auf einem zuckerbestreuten Blech liegend, zu hellbrauner Farbe backen. Lübecker Marzipan, der einfach nach voriger Vorschrift bereitete und zu ganz kleinen Brezeln, Zöpfchen u. dergl. geformte ohne Zuckerguß, ist zum Aufbewahren am besten geeignet und hält sich in einem gutverschlossenen Porzellan- oder Blechgefäß sehr gut. Nach ihm kommt in der Dauerhaftigkeit der Marzipan mit Fruchtfüllung, wobei man zwischen zwei Platten des Gebäcks eingemachte Früchte oder Marmelade bringt. Der Königsberger Marzipan ist aus derselben Masse, aber in Form von Torten oder Herzen oder größeren Figuren hergestellt, mit Konfituren reich belegt und mit einem starken Zuckerguß aus Puderzucker und Orangen- oder Rosenwasser versehen.

15. Quittenbrot.

Reife Quitten werden in Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Dann nimmt man das gleiche Gewicht Zucker wie Quittenbrei, kocht den ersteren mit Wasser dickflüssig, schüttet den Quittenbrei hinzu und läßt beides unter stetem Rühren steif einkochen. Noch heiß wird die Masse in flache Papierformen gefüllt und im nur mäßig warmen Ofen getrocknet; darauf befeuchtet man die Außenseite der Papierhülsen, nimmt die Quittenstücke heraus und verwahrt sie in einem verschlossenen Porzellan- oder Blechgefäß.

16. Brauner Nürnberger Pfefferkuchen.

Ein Pfund Honig wird kochend gemacht und mit einem Pfund Mehl in einer Schüssel gut verrührt. Zu dieser Masse fügt man 1/4 Pfund (125 g) grobgestoßener, mit der Schale in

$^1/_4$ Pfund Zucker gerösteter Mandeln, etwas gestoßenen Zimt, einen Theelöffel gestoßene Nelken, eine Handvoll kleingeschnittenen Citronat, dann eine Messerspitze voll Pottasche, die man in einem Weinglase voll Rum auflöste. Dies alles wird gut gemischt und dann der Teig über ein mit Mehl bestreutes Blech gebreitet, wo man die Kuchen zurechtschneidet. Ehe sie in den Ofen kommen, belegt man sie noch stern- und blumenförmig mit Citronatblättchen.

17. Thorner Pfefferkuchen.

1 Pfund Streuzucker kocht man mit einem Pfund Honig so lange, bis die Masse Blasen wirft; man läßt sie nun kalt werden und mischt dazu: 1 Pfund gebrühte und abgezogene süße Mandeln, 16 g in Rum oder Franzbranntwein aufgelöste Pottasche, 16 g Pfeffer, ebensoviel Zimt, Nelken, Muskatnuß, Kardamum, dann etwa ein Pfund Mehl, d. h. so viel, daß die gut vermischte und gerührte Masse einen nicht zu festen Teig bildet. Dieser muß nun, leicht zugedeckt, recht lange, wenn möglich 3—4 Wochen, an einem trockenen Orte stehen; dann schneidet man ihn in Stücke, rollt diese aus und macht längliche Kuchen davon, die man, mit ganz süßen Mandeln sternförmig verziert, bei nicht zu starker Ofenhitze bäckt.

18. Baseler Lebkuchen.

1 $^1/_2$ Pfund (750 g) Zucker und $^1/_2$ Pfund (250 g) Honig läßt man zusammen aufkochen, giebt $^1/_2$ Pfund grobgehackte, geröstete süße Mandeln, $^1/_2$ Pfund Pommeranzenschale, $^1/_2$ Pfund Citronat, beide in Würfel geschnitten, einen Theelöffel gestoßenen Zimt und ebensoviel Nelken, zuletzt etwas Muskatblüte daran, solange der Zucker noch heiß ist. Nachdem man alles gut vermischt hat und die Masse etwas kälter geworden ist, giebt man noch 15 g in Franzbranntwein aufgelöste Pottasche dazu, dann 3 Pfund Mehl und ein Glas Kirschwasser. Die Masse wird nun, ehe sie ganz kalt geworden, einen Messerrücken dick ausgerollt und in Herzen, runde Scheiben oder Vierecke geschnitten; dann legt man die Kuchen auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, läßt sie bis zum anderen Tage stehen und bäckt sie im mäßig geheizten Ofen braun.

19. Karlsbader Brunnenkuchen.

Zu $^1/_4$ Pfund (125 g) zu Sahne gerührter Butter mischt man nach und nach: $^1/_4$ Pfund Zucker, 4 Eier und $^1/_8$ Liter Mehl, und rührt die Mischung eine Stunde. Man formt nun mit einem Löffel von der Masse kleine runde Häufchen, die man in einiger Entfernung voneinander auf ein mit Butter bestrichenes Backblech setzt. Nach kurzer Zeit sind die Häufchen zu kleinen runden Kuchen auseinandergelaufen, und nun bäckt man sie im Ofen zu hellbrauner Farbe.

20. Mandelschnittchen.

$^3/_4$ Pfund (375 g) Zucker rührt man mit 10 Eiern und fügt dazu: 150 g geriebene Mandeln, 200 g Mehl, 2 Theelöffel gestoßene Nelken. Dies alles wird gut durcheinandergerührt, worauf man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form füllt und im heißen Ofen bäckt. Danach werden gleichmäßige, von der Oberfläche bis zum Boden des Gebäckes reichende, also etwas mehr als fingerlange und etwa fingerdicke Scheibchen davon geschnitten.

21. Theebrot.

180 g süße Mandeln werden gebrüht, geschält, mit 180 g Zucker fein gestoßen und durch ein Sieb getrieben. Dazu mischt man 180 g Butter, 200 g Mehl, 1 Ei und 15 g Vanillezucker, knetet einen Teig davon und formt längliche Brötchen, die man an der Oberfläche mehrmals mit dem Messer einkerbt, dann mit Eigelb bestreicht und auf gut bestrichenem Blech gelbbraun bäckt.

22. Gebrannte Mandeln.

1 Pfund Zucker kocht man mit einer Tasse Wasser auf, wirft 1 Pfund süße Mandeln in die flüssige Masse und rührt diese so lange, bis der Zucker ganz spröde geworden ist. Die Mandeln werden nun auf einem Siebe geschüttelt, daß sie sich einzeln voneinander lösen; dann wirft man sie in das Gefäß zurück und röstet sie über dem Feuer, bis sie knallen. Jetzt kocht man den Zucker nochmals mit etwas rotgefärbtem Wasser, 25 g gestoßenem Zimt, 5 g gestoßenen Nelken und den Mandeln

auf und rührt und schüttelt die Mischung, bis sich aller Zucker an den Mandeln angesetzt hat.

23. Pfeffernüsse.

3 Pfund Sirup, 1/2 Pfund (250 g) Butter, 1 Pfund Zucker, 4 Eier, 1/4 Pfund (125 g) feingeschnittene Mandeln, 1/2 g geriebene Muskatnuß, 100 g feingeschnittenes Citronat, 1/5 Liter Cognak, die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone, je einen Theelöffel Fenchel, Anis, Koriander, Nelken, Pfeffer, alles feingestoßen, 2 Theelöffel Zimt, einen Theelöffel Salz rührt man gut durcheinander, dann knetet man nach und nach 6 Pfund Mehl daran und fügt zuletzt noch 75 g in Wasser aufgelöste Pottasche hinzu. Der gut durchgeknete Teig wird dann auf mehrere Tage an einen warmen Ort gestellt, darauf zu kleinen Kugeln geformt, die man auf gut bestrichenem Blech eine Viertelstunde im warmen Ofen bäckt.

24. Bairisches Hutzelbrot.

3/4 Pfund (375 g) gedörrte Birnenschnitze und ebensoviel gedörrte Pflaumen kocht man, jede Sorte besonders, in Wasser weich und läßt das Kochwasser mit einem halben Pfund Farinzucker auf 1 3/4 Liter einkochen. Nun mischt man 1/2 Pfund (250 g) Weizen- und 1/2 Pfund Roggenmehl mit etwas Bierhefe (für 3 Pfg.) und etwas Sauerteig (für 5 Pfg.) zusammen, gießt den größeren Teil der Kochbrühe vom Obst daran und fügt noch 4 Pfund gewöhnlichen weißen Brotteig zu der Masse. Hierauf kocht man in Wein 3/4 Pfund (375 g) Nüsse, 3/4 Pfund geschälte süße Mandeln, 1/2 Pfund Feigen, 1/2 Pfund Citronat, 1/2 Pfund Pomeranzenschale, die Schale einer ganzen Citrone, alles grobgeschnitten, auch 1 Pfund gereinigte Rosinen ein wenig durch und fügt dazu noch 30 g Zimt, 2 Messerspitzen gestoßene Nelken, je eine Messerspitze Anis und Fenchel und das grobgeschnittene, gekochte Obst, aus dem man die Steine entfernte. Die ganze Mischung wird mit dem Teig gehörig durchgeknetet, dann formt man daraus längliche Brotlaibe, läßt diese auf gut bestrichenem Blech aufgehen und bäckt sie dann im gutgeheizten Ofen.

25. Makronenkuchen.

$1/2$ Pfund (250 g) abgezogene, feingeriebene Mandeln vermischt man mit Eiweiß, $3/4$ Pfund (375 g) feinem Zucker und $1/4$ Pfund (125 g) Citronat und knetet die Masse zu einem dicken Brei. Dann belegt man damit Stücke Oblaten von der gewünschten Form und Größe reichlich handdick, bestreut die Kuchen mit grobkörnigem Zucker, läßt sie $1/8$ Stunde stehen und bäckt sie dann auf gutgeschmiertem Blech zu schöner gelber Farbe.

26. Gutes, eßbares Baumkonfekt.

1. Das Weiße von 6—7 Eiern wird zu steifem Schnee geschlagen. Dazu mischt man $1/2$ Pfund (250 g) Zucker, etwas gestoßenen Zimt und ein halbes Pfund feingeriebene Mandeln. Die Masse wird in Sternform ausgestochen, dann bestreicht man die Sterne mit zerrührtem Ei und bäckt sie im mäßig heißen Ofen.

2. Einen Makronenteig (s. S. 102) vermischt man mit Chokolade, die man trocken auf der warmen Platte erweicht hat. Das halbe Gewicht der anderen Ingredienzien ist erforderlich. Nachdem man das zu Schnee geschlagene Eiweiß an den Teig gemischt, formt man runde Plätzchen daraus und bäckt sie im mäßig warmen Ofen.

3. 210 g Mehl, 185 g Zucker, 155 g Butter, 60 g feingestoßene Mandeln, 1 Ei, 1 Eigelb und etwas abgeriebene Citronenschale mischt und knetet man zu einem Teige. Dieser wird ausgerollt, in längliche Streifen geschnitten, die man mit Eigelb bestreicht und mit grobgehackten Mandeln bestreut. Dann formt man aus den Streifen, die gleiche Länge haben müssen, kleine Kringel in Form einer Acht und bäckt sie goldgelb.

4. 1 Pfund Butter, $1/2$ Pfund (250 g) Zucker, $2\,1/2$ Pfund Sirup werden zusammen gekocht. Man läßt die Mischung abkühlen und giebt daran $4\,1/2$ Pfund Mehl, $1/4$ Pfund (125 g) feingehackte Mandeln, $1/4$ Pfund Citronat, 15 g gestoßenes Ammonium, 15 g Pottasche, 20 g gestoßenen Zimt, 10 g gestoßene Nelken, 10 g Cardamom, die abgeriebene Schale einer halben Citrone. Nachdem man den Teig tüchtig durchgeknetet,

läßt man ihn 3—5 Tage stehen, dann rollt man ihn messerrückendick aus, formt aus freier Hand oder mittels Ausstechen allerhand Figuren, wie Männer, Hasen, Frauen, Herzen u. dergl., und bäckt sie bei nicht zu starker Hitze.

5. $^1/_2$ Pfund (250 g) Mehl, 185 g Zucker, 2 Eier, 60 g Butter, 60 g warmer, flüssiger Kakao, 15 g Vanillenzucker und 1 Messerspitze Ammonium werden zu einem Teige geknetet. Aus diesem formt man kleine, thalergroße Ringe, bestreicht sie mit Eigelb, streut Zucker darauf und bäckt sie im nicht zu heißen Ofen.

27. Glasuren.

1. Eiweißglasur. Ganz feiner Zucker wird mit Eiweiß schaumig gerührt, wobei man unter Rühren immer mehr Eiweiß zugiebt, bis die nötige Dicke der Glasur erreicht ist; auch etwas Citronensaft zieht man darunter. Der mit dieser Glasur überzogene Gegenstand wird in einen erwärmten, offenen Ofen gestellt, bis sich oben ein Ueberzug gebildet hat.

2. Chokoladenglasur. 150 g Kakao und 150 g Zucker wird in kaltem Wasser aufgelöst und gekocht, bis die Masse zähflüssig ist. Dieselbe wird nun bis zu völligem Erkalten gerührt, dann kann man die Gebäcke überstreichen und im Ofen trocknen.

3. Rote Glasur zu Konfekt. An die Eiweißglasur rührt man etwas rote Cochenillefarbe und Rosenwasser oder roten Fruchtsaft und verfährt im übrigen wie angegeben.

B. Essig, Honiggetränke und Anderes.

28. Essig.

Man rührt zu 7 Liter gekochtem Wasser $^3/_4$ Liter Branntwein, eine Tasse gestoßenen Zucker oder Honig, einen Eßlöffel Weinstein, vermischt alles gut und stellt es an einen warmen Ort, bis die Mischung gesäuert und klar ist. Währenddessen muß sie zuweilen umgeschüttelt werden.

29. Gewürzessig.

Zu 2 Liter Weinessig nimmt man 1 mittelgroße geschälte Zwiebel, eine Handvoll Schalotten, 3 Lorbeerblätter, ein wenig

Muskatnuß, ein kleines Stückchen Knoblauch, einige Stengel Thymian, etwas Dill, etwas Citronenschale, einen Theelöffel voll Pfefferkörner, einige Nelken und mehrere Handvoll Estragonblätter. Alles das thut man mit dem Essig in ein verschließbares Steingefäß oder eine große Flasche, verkorkt das Gefäß und verbindet es mit Papier und stellt es an die Sonne. Nachdem es einige Monate gestanden und destilliert hat, füllt man den Essig in kleine Flaschen, die ganz luftdicht mit Kork und Pech verschlossen aufbewahrt werden. Man nimmt von diesem Essig, den man mit gewöhnlichem vermischt, besonders zu Wildpretsaucen.

30. Obst- und Weinessig.

Die Obstsorte, die man verwenden will, wird vom Kerngehäuse resp. den Steinen, Aepfel und Birnen von den Schalen befreit. Dann stampft man das betr. Obst recht klein, thut es in das Gärfaß und gießt kochendes Wasser darüber, etwas weniger als das Obst beträgt. Das Faß wird nun an einen warmen Ort gestellt, bis die Fruchtmasse anfängt zu gären; alsdann füllt man die Flüssigkeit in ein anderes Faß, giebt einen halben Liter Bierhefe und ein Stück Schwarzbrot hinein, stellt das Faß gut zugedeckt und mit einer Decke umhüllt wieder warm und läßt es ungestört. Nach etwa 4 Wochen ist der Essig völlig klar und wohlschmeckend und kann nach voriger Nummer in Flaschen aufbewahrt werden. Der Weinessig wird ganz in derselben Weise, nur von Weinbeeren zubereitet.

31. Himbeeressig.

Auf 2 Liter Himbeeren gießt man einen halben Liter Wasser und einen Viertelliter Weinessig und läßt die Mischung über Nacht stehen. Am anderen Tage wird dieselbe aufgekocht, zum Erkalten gestellt, dann durch ein Sieb gegossen und die Flüssigkeit gewogen. Auf je 2 Pfund Himbeersaft mit Wasser ꝛc. giebt man ein halbes Pfund Zucker. Nachdem man die Mischung nochmals gekocht, schäumt man sie ab, läßt sie erkalten und füllt sie in kleine Flaschen, die man verkorkt und versiegelt. Größere Flaschen sind nicht anzuraten, weil eine angefangene leicht verdirbt. Je nachdem man den Himbeeressig, mit Wasser vermischt,

zum Trinken, oder als Zusatz zum Kochen gebraucht, giebt man etwas mehr Zucker oder die oben angegebene Quantität daran; auch läßt sich beim Gebrauch nach Belieben Zucker zusetzen.

32. Estragon-Essig.

Die Estragonblätter werden von den Stengeln gepflückt und in ein Glas gethan. Dann gießt man guten Weinessig darüber, verschließt das Glas fest und läßt den Inhalt in der Sonne destillieren. Nach einigen Tagen kann er von den Blättern abgegossen und, namentlich zu Salaten, gebraucht werden.

33. Kräuteressig.

Kerbel-, Sellerie- und Petersilienkraut, von jedem eine Handvoll, auch Estragon und etwas spanischen Pfeffer wiegt man zusammen und fügt dazu 12 Stück Zwiebeln und 6 Knoblauchknollen, die man stößt und deren Saft man auspreßt. Alles zusammen, die Kräuter und der ausgepreßte Saft, begießt man in einem verschließbaren Gefäß mit Essig und läßt es, verschlossen, an der Sonne destillieren. Nach einigen Wochen wird die Flüssigkeit sorgfältig durch ein Tuch filtriert, noch einmal aufgekocht und abgekühlt in Flaschen gefüllt, die man gut verkorkt aufbewahrt.

34. Honiggetränke: Met.

10 Pfund Honig kocht man 2 Stunden lang in 18 Liter Wasser, dann schäumt man die Flüssigkeit ab, läßt sie erkalten und füllt sie in ein Faß. Man bindet nun einen Löffel gestoßenen Zimmt und eine grobgestoßene Muskatnuß in ein leinenes Säckchen und hängt dieses durch das Spundloch in die Flüssigkeit; auch kann man auf den Boden des Fasses vor dem Einfüllen eine Schicht ausgepreßter Weinbeeren legen. Der Gärungsprozeß dauert etwa so lange wie der des Weinessigs; man füllt den Met bei Beginn der Gärung und während derselben um und zieht ihn zuletzt auf Flaschen.

35. Limonade gazeuse (Honiglimonade).

An 10 Liter Wasser mischt man 1—1½ Pfund Honig und bringt die Mischung zum Kochen. Dann gießt man sie in ein offenes Gefäß, giebt etwas Bierhefe daran und läßt es

1—2 Tage stehen, in welcher Zeit die Gärung beginnt. Ohne dieselbe weiter abzuwarten, füllt man die Flüssigkeit in starke Flaschen oder Steinkruken und verschließt diese fest. Beim Oeffnen moussiert das Getränk wie Champagner und ist noch wohlschmeckender und erfrischender, wenn man ihm vor dem Einfüllen in Flaschen etwas Citronensaft beimischt.

36. Kefir.

Man legt trockene Kefirkörner in ein Gefäß mit heißem Wasser. Nachdem sie 6—8 Stunden darin gelegen, gießt man das Wasser ab, wäscht die Körner in reinem, kaltem Wasser (wenn möglich destilliertem) und legt sie in gekochte warme Milch, deren Menge etwa das Zehnfache der Körner betragen muß. Darin bleiben sie nun 24 Stunden liegen; die Milch muß ihre Temperatur von 20° behalten und wird jede Stunde durchgeschüttelt. Früh und abends gießt man immer die Milch ab, wäscht die Körner und übergießt sie mit neuer abgekochter Milch von 20° Wärme. Nach 6—8 Tagen pflegt die Milch einen säuerlichen Geruch anzunehmen und die Kefirkörner steigen an die Oberfläche. Jetzt gießt man noch einmal 20° warme Milch von dem zehnfachen Gewicht der Körner über dieselben und läßt sie 12 Stunden darin liegen. Die Milch beginnt jetzt zu gären, was sich durch Blasenbildung zeigt, auch zieht sich an der Oberfläche Sahne zusammen. Man seiht sie durch ein locker gewebtes Tuch und setzt die darin gebliebenen Körner nochmals in beschriebener Weise an. Die durchgegossene Milch verteilt man in Flaschen, so daß in jeder ein kleiner Teil davon ist; man füllt gekochte Milch nach, verkorkt die vollen Flaschen gut und stellt sie in einen Raum, der 15° Wärme hat. Nach 2—3 Tagen, in denen sich die Milch mit dem Kefirstoff gut vermischt hat, ist das Getränk zum Gebrauch fertig. Dasselbe ist kränklichen Personen sehr zu empfehlen.

37. Wischniak.

Gewöhnliche saure Kirschen werden abgestielt und in ein Faß bis obenhinan geschüttet; dann gießt man durch das Spundloch eine Mischung von 3 Teilen Honig und einem Teil Wasser, soviel das Faß noch aufnimmt. Dasselbe wird nun in ein

warmes Zimmer gestellt und man läßt den Inhalt 3 Wochen lang gären, worauf man das Faß in den Keller bringt. Nach 3 Monaten zapft man die Flüssigkeit in ein kleineres Faß ab oder füllt sie gleich in Flaschen; über die im Faß zurückgebliebenen Sauerkirschen gießt man wie vorher Honig, der aber zur Hälfte mit Wasser verdünnt ist und verfährt damit nochmals in beschriebener Weise.

Auch von süßen, schwarzen Kirschen läßt sich etwas Aehnliches herstellen. Das Faß wird nur halbvoll geschüttet, dann 3 Teile Wasser und 1 Teil Honig darübergegossen, bis es voll ist. Während der Gärung wird das Spundloch nur mit einem Läppchen überdeckt, in einigen Tagen aber der Pfropfen eingesetzt. Nach 14 Tagen kommt das Faß in den Keller und nach 6 Monaten kann das völlig weinartige Getränk abgezogen werden.

C. Liköre.

Um Likör irgend welcher Art selbst herzustellen, füllt man in eine große Flasche mit weitem Halse den bestimmten Zusatz von Kräutern, Früchten 2c. und darüber den Branntwein, d. h. je nach Belieben Kirsch-, Franz-, Kornbranntwein oder Weingeist. Nach dem Einfüllen korkt man die Flasche zu und stellt sie 3—4 Wochen an die Sonne oder sonst ins Warme, schüttelt sie aber öfters auf. Alsdann befeuchtet man Zucker, der klein zerschlagen ist, mit Wasser, kocht ihn, schäumt ihn ab und rührt, wenn er etwas erkaltet ist, den Branntwein dazu. Der Likör ist dann fertig; er wird durch Fließpapier geseiht, in Flaschen gefüllt und, nachdem man diese gut verkorkt, zum Gebrauch aufbewahrt. Ueber den Zusatz kann man nochmals Branntwein gießen und das Verfahren damit wiederholen. An 4/5 Liter guten Kirsch- oder Franzbranntwein gehört 1/5 Liter Wasser, mit dem man den Zucker tränkt, und wenn in den folgenden Angaben von einem Liter Branntwein die Rede ist, so bedeutet es diese Mischung.

38. Curaçao.

Bestandteile: 1 Liter Franzbranntwein, 1/2 Pfund (250 g) Kandiszucker und 100 g Pomeranzen- oder Apfelsinenschale. Die

Pomeranzenschale wird in Wasser erweicht, dann das Gelbe davon abgelöst und klein geschnitten; dann füllt man es in die große Flasche und den Branntwein darüber. Nachdem die fest verkorkte Flasche 14 Tage im Warmen gestanden und täglich umgeschüttelt worden ist, öffnet man sie, nimmt die Schale heraus und preßt sie aus, vermischt den Saft mit dem Branntwein und giebt zu diesem den in kleine Stückchen zerschlagenen Kandiszucker. Das Ganze wird wieder in die Flasche gefüllt und man läßt es bei täglichem Aufschütteln stehen, bis der Kandiszucker ganz zerschmolzen ist. Dann seiht man den Likör durch Fließpapier und füllt ihn in Flaschen.

39. Kirschlikör.

1 Liter Branntwein, 1/2 Pfund (250 g) Zucker, 3 g Zimt, 1 Pfund süße schwarze Kirschen, 1 Pfund saure, die man ausgesteint und gestoßen, einen Tassenkopf voll schwarze Johannisbeeren und die zerstoßenen Kerne von einer Handvoll Kirschen füllt man in eine Flasche und läßt es 24 Stunden ziehen.

40. Danziger Goldwasser.

100 g Rosenblätter, 100 g Orangenblüten, 2 g Nelken darüber 1 Liter Branntwein. Nachdem man 1/2 Pfund (250 g) Zucker geläutert und den bereits destillierten Branntwein damit vermischt, giebt man noch 2 Löffel Orangenblütenwasser und ebensoviel Rosenwasser, endlich einige Blätter Goldschaum dazu und kann nun das Goldwasser in Flaschen füllen. Es muß gut verkorkt und an kühlem Orte aufbewahrt werden.

41. Himbeerlikör.

Zu einem Liter Franzbranntwein 1/4 Liter Himbeeren, 3 g Zimt, 350 g (3/4 Pfund) Zucker, im übrigen das Verfahren wie gewöhnlich.

42. Erdbeerlikör.

Die zum Anstellen bestimmte Flasche wird zur Hälfte mit reifen Walderdbeeren gefüllt, darüber schüttet man 2/3 des noch vorhandenen Raumes mit gestoßenem Kandiszucker voll, den Rest der Flasche füllt man bis obenhinan mit Franzbranntwein oder feinem Rum, verschließt die Flasche und stellt sie tagsüber an

die Sonne. Nach einigen Monaten ist der Likör fertig und kann, durch ein Tuch geseiht, in Flaschen gefüllt werden.

43. Anisettelikör.

45 Tropfen Anisöl, 15 Tropfen Badianöl, 5 Tropfen Fenchelöl und 2 Tropfen Krauseminzöl werden in 4 1/2 Liter 90-prozentigem Kornspiritus gelöst und in eine heiße Lösung von 6 Pfund Zucker in 8 Pfund Wasser gegossen. Nachdem die Mischung in einem bedeckten Gefäß erkaltet ist, wird sie, wenn man will, mit Pflanzen (Spinat-) grün leicht grün gefärbt und in Flaschen gefüllt.

44. Alasch.

50 Tropfen reines Kümmelöl, 50 Tropfen Vanilletinktur, 5 Tropfen Rosenöl, 5 Tropfen Petersilienöl, 2 Tropfen ätherisches Bittermandelöl, 2 Tropfen Anisöl und 20 g versüßter Salpetergeist werden in 4 1/2 Liter 90-prozentigem Kornspiritus gelöst, in eine heiße Lösung von 6 Pfund Zucker in 7 Pfund Wasser eingegossen. Diese Mischung bleibt bis zum Erkalten in einem bedeckten Gefäß stehen.

45. Vanillelikör.

50 g Vanilletinktur, 50 g Arrak, 20 g versüßter Salpetergeist, 2 Tropfen ätherisches Bittermandelöl, 2 Tropfen Rosenöl und 1/5 g fein geriebene Cochenille werden in 4 Liter 90-prozentigem Kornspiritus gelöst und mit einer heißen Lösung von 8 Pfund Zucker in 8 Pfund Wasser verbunden. Dann läßt man die Mischung im verdeckten Gefäß erkalten und filtriert sie darauf. Je länger die Liköre Nr. 43, 44, 45 lagern, desto größer ist ihr Wohlgeschmack.

46. Ebereschenlikör.

Recht reife Ebereschenbeeren werden von den Stengeln gepflückt und je 2 Pfund der Beeren mit einem Stückchen Zimt, einem Stückchen Kalmuswurzel, einer Stange Vanille und einem Liter Spiritus destilliert. Auf 1/2 Liter Essenz ein Pfund Zucker, 1/2 Liter Wasser.

47. Nußlikör.

1 Pfund noch grüne Wallnüsse, wie sie zum Einmachen genommen werden, füllt man, in kleine Scheiben geschnitten, in eine Destillier-Flasche, gießt einen Liter guten Branntwein darauf, verschließt die Flasche gut und läßt den Inhalt 14 Tage an der Sonne destillieren. Dann filtriert man die Mischung durch ein Tuch und preßt sie gut aus. Die Flüssigkeit wird wieder in die Destillierflasche, die man indes gereinigt hat, zurückgegossen. Dann kocht man 400 g Zucker mit $1/2$ Liter Wasser auf, läßt ihn erkalten und mischt ihn nebst 12 g Zimt, 8 g gestoßenen Nelken und etwas Apfelsinenschale an den Nußsaft. Die Flasche wird fest zugekorkt und wieder zum Destillieren gestellt; nach 12 Tagen füllt man den Likör durch ein Tuch in Flaschen und bewahrt ihn, fest verkorkt, auf.

48. Quittenlikör.

3—4 Stück Quitten, die man geschält und aus denen man das Kernhaus geschnitten, werden am Reibeisen gerieben und über Nacht hingestellt. Am nächsten Tage preßt man durch ein Tuch den Saft aus, kocht ein reichliches halbes Pfund Zucker in $1/4$ Liter Wasser, gießt den Quittensaft dazu und läßt alles einmal aufkochen. Dann gießt man eine halbe Flasche guten Franzbranntwein dazu, giebt noch einige Stückchen Zimt, einige Nelken, 10 g bittere gestoßene Mandeln an die Mischung und läßt diese, in eine Flasche gefüllt und gut verkorkt, 14 Tage an einem warmen Orte stehen. Der Likör wird dann durch ein feines Tuch filtriert, in Flaschen gefüllt, die man gut verkorkt, und kühl aufbewahrt.

49. Wachholderlikör.

$1/4$ Pfund (125 g) frische Wachholderbeeren destilliert man mit 1 Liter Spiritus. Auf $1/2$ Liter der Essenz kommen $1/2$ Pfund (250 g) Zucker und $1/2$ Liter Wasser. Das Verfahren sonst wie oben.

50. Likör von gemischten Früchten.

Eine Mischung von 1 Liter Heidelbeeren, $1^1/_4$ Liter schwarzen Kirschen mit den Kernen, 20 Stück Badianschoten,

etwas ganzem Zimt und einigen Nelken, 1 Pfund Kandiszucker, 6 in Scheibchen zerschnittenen grünen Nüssen und 7 Liter gutem Branntwein destilliert man 6—8 Wochen an der Sonne, dann wird sie durchgegossen und in gutverkorkten Flaschen **liegend** aufbewahrt. Auch dieser Likör wird immer besser, je älter er ist.

51. Hagebuttenlikör.

Hagebutten, die am Strauche Frost bekommen haben, sind am besten geeignet. Sie werden gut zerstoßen, dann gießt man Branntwein darüber, auf 1 Liter Hagebutten 3 Liter Branntwein und 1 Pfund gestoßenen weißen Kandiszucker. Das alles kommt in eine Flasche, die man, gut verkorkt, 8—14 Tage am warmen Ofen stehen läßt. Der Likör wird dann durch ein Tuch filtriert und in Flaschen gefüllt, die man gut verkorkt.

52. Kräuterbitter.

100 g Rhabarberwurzel, ebensoviel Tausendgüldenkraut, 50 g Gundermann, 50 g Schafgarbe, 50 g Kerbelkraut, 50 g Enzianwurzel, 50 g Estragon, 30 g Kalmus, 20 g Wermut, 10 g Isländisch Moos werden mit 3/4 Liter Spiritus destilliert. Auf einen halben Liter der Essenz kommt 1 Pfund Zucker, der in einem halben Liter Wasser gekocht wurde.

53. Rosenlikör.

2 Pfund vor Sonnenaufgang gepflückte Rosenblätter werden mit einem halben Liter Spiritus destilliert. Auf 1/2 Liter Essenz 3/4 Pfund (375 g) Zucker, der in 3/4 Liter Wasser gekocht wurde. Der fertige, durchgeseihte Likör wird vor dem Einfüllen in Flaschen mit Cochenille schön rotgefärbt.

54. Apfelsinenlikör.

Das fein abgeschälte Gelbe der Apfelsinen wird in kleine Stücke geschnitten und in eine Flasche mit engem Hals gethan. Dann schüttet man einen Eßlöffel Zucker zu den Schalen, vermischt ihn damit und gießt guten Arrak oder Franzbranntwein darüber, etwa 1 1/2 Liter auf die Schalen von 6 Apfelsinen. Diese Mischung läßt man 8 Tage an einem warmen Orte stehen; dann läutert man ein Viertelpfund Zucker in Wasser,

vermischt ihn mit der Essenz, läßt die Mischung abkühlen und filtriert sie. Der Likör wird in Weinflaschen gefüllt und, gut verkorkt, stehend aufbewahrt.

55. Chartreuse.

Man mischt zusammen: 1 Liter Kirschwasser, 2 Tropfen Rosen-, 16 Tropfen Wermut-, 2 Tropfen Zimtessenz und 800 g Zucker, den man in einem Liter Wasser gekocht. Das Ganze wird filtriert in Flaschen gefüllt und diese gut verkorkt, muß aber, ehe man den Likör gebraucht, mindestens 8 Wochen unberührt stehen bleiben.

56. Sellerielikör.

Drei geschälte Sellerieknollen, an denen man etwas von dem grünen Kraut gelassen, werden im Mörser zerstampft, mit einem Eßlöffel Salz vermischt und mit 4 1/2 Liter feinem Branntwein destilliert. Zu der gewonnenen Essenz fügt man 1 1/2 Liter geläuterten Zucker, 8 g gestoßene Vanille und 380 g gebrannte und pulverisierte Kakaobohnen. Die Mischung muß 8 Tage ruhig stehen bleiben; dann färbt man sie mit Cochenille rot, filtriert sie und füllt sie in Flaschen.

D. Obstweine.

57. Johannisbeerwein.

Rote oder weiße oder auch gemischte, aber jedenfalls ganz reife und tadellose Johannisbeeren werden von den Stielen gestreift und zerdrückt, doch ohne daß die Kerne mit zerdrückt werden; dann treibt man sie durch ein Haarsieb und giebt zu 2 Liter Saft 5 Liter Wasser, zu 5 Liter der Mischung 3 Pfund Zucker. Das Ganze füllt man in ein sauberes Faß und läßt es 3 Wochen stehen, in denen es gärt; dann wird das Faß ausgeleert und mit reinem kalten Wasser gut ausgespült. Zu 30 Litern der Flüssigkeit giebt man nun 35 g Hausenblase und 6 Pfund Zucker, dann wird sie in das Faß zurückgegossen und muß abermals 3 Wochen stehen. Jetzt kommt zu 30 Litern Wein 1 Liter guter Branntwein; das Faß wird geschlossen und der Wein ist fertig, muß aber noch 6 Monate stehen, ehe man

ihn auf Flaschen ziehen kann. Der Johannisbeerwein bekommt einen besonders aromatischen Geschmack, wenn man zu den gewöhnlichen Johannisbeeren etwa noch den sechsten Teil schwarze geben kann, Beeren, die allerdings nicht überall wachsen.

58. Kirschwein.

20 Liter ganz reife, saftige Kirschen, eine Quantität, die zu einem Faß von 25 Litern Inhalt genügt, werden abgestielt und mit der Reibekeule im Napf vollständig zerquetscht, bis die Steine vom Fleisch gelöst sind. Nun werden sie durchgeseiht und die Rückstände, die man mit Wasser übergießt, nach einigen Tagen nochmals durch ein Tuch gepreßt. Auf 1 Liter des gewonnenen Saftes kommt 1 Liter Wasser, und auf jedes Liter der Mischung 1/4 Pfund (125 g) gestoßener Zucker. Die Flüssigkeit kommt nun, gut durchrührt, in ein ganz reines und geschwefeltes Faß, das ganz gefüllt sein muß. Man verschließt es und läßt es zum Ausgären still liegen, das Spundloch wird mit einem Mousselinlappen bedeckt und erst nach vollendeter Gährung zugeschlagen. Dies ist in etwa einem halben Jahre der Fall. Man zieht nun den Wein auf Flaschen, läßt ihn aber noch einige Wochen liegen, da der Geschmack vorher nicht kräftig ist. Bei sauren Kirschen ist kein Wasserzusatz nötig, und man rechnet auf jeden Liter Saft 1/2 Pfund (250 g) Zucker, den man ebenfalls gut verrührt.

59. Rhabarberwein.

Man schält und zerschneidet die Blattstiele und starken Rippen wie zu Kompott und gießt darüber, nachdem man sie in ein gut gereinigtes Holzgefäß gethan, zu je 2 Pfund Rhabarberstielen 1 Liter Wasser, also auf 50 Pfund derselben 25 Liter Wasser, eine Mischung, die etwa 34 Liter Wein ergiebt. Die Flüssigkeit läßt man 9 Tage, mit einem Tuche bedeckt, stehen und rührt sie täglich einigemal mit einem Holzstabe um; dann giebt man zu der auf 34 Liter berechneten Mischung den Saft von 18 Citronen, deren Schale man an Zucker abgerieben. Die Flüssigkeit wird nun durch ein grobes Tuch filtriert und der Zucker, an dem man die Citronenschale abgerieben, darin aufgelöst. Auf das 34 Liter Wein ergebende

Quantum muß man 36—38 Pfund Zucker rechnen. Die Flüssigkeit wird in ein gut gereinigtes Faß gefüllt, nach etwa 3 Monaten von der Hefe gezogen und nach abermals 3 Monaten mit etwa 25 g in 2 Liter Wein aufgelöster Hausenblase geklärt. Nach weiteren 6 Wochen muß er nochmals abgezogen werden, dann kann man ihn fest verspunden und nach 3 Monaten in Flaschen füllen. Ein Zusatz von einer halben Flasche Cognak vor dem Abfüllen verbessert den Wein bedeutend. Die Herstellung desselben ist langwierig, aber sie belohnt sich durch die Güte des Getränks, das sich trotz der Zuthaten immerhin billig stellt, da der Liter kaum 60 Pfg. kostet.

60. Stachelbeerwein.

Die wie zu Kompott geputzten Beeren werden zerdrückt und mit Wasser übergossen — auf jedes Pfund Beeren 1 Liter Wasser. Nach 3 Tagen, in denen man die Mischung häufig umgerührt hat, gießt man sie durch, füllt sie in ein Faß und giebt auf 25 Liter davon 15 Pfund Zucker, eine Flasche guten Branntwein und 32 g Hausenblase. Das Faß wird sogleich verspundet und der Wein kann, nachdem er 6 Monate ruhig gelegen hat, auf Flaschen gezogen werden.

E. Bier.

61. Bier auf Flaschen zu füllen.

Die Fässer, aus denen man das Bier auf Flaschen ziehen will, müssen nach dem Transport einige Tage ruhen, erst dann kann man sie abziehen. Am besten nimmt man Flaschen mit Patentverschluß; in Ermangelung dieser müssen die cylinderförmigen Pfropfen in kochendem Wasser gebrüht werden und so lange darin liegen, bis sie weich und biegsam sind. Dann füllt man das Bier in die gut gereinigten Flaschen und treibt die Pfropfen mittels einer Pfropfmaschine fest ein. Das abgezogene Bier legt man, möglichst auf Sandunterlage, so, daß der Hals etwas erhöht liegt und aus dem Sande hervorragt. Erst mindestens 8 Tage nach dem Abziehen ist das Bier gut. — Dieselben Vorschriften, die hier angegeben, gelten übrigens auch für Wein, den man auf Flaschen füllt.

62. Ingwerbier.

In einem irdenen Gefäß mischt man 50 g pulverisierten Ingwer mit der feingeschnittenen Schale und dem Saft von 2 Citronen, 25 g Cremor tartari und 2 Pfund Würfelzucker und gießt einen Liter kochendes Wasser darüber. Unter Rühren, damit der Zucker sich auflöst, bringt man die Flüssigkeit zum Erkalten und fügt dann, immerfort noch rührend, 2 Eßlöffel flüssige Bärme hinzu. Dann stellt man das Gefäß, das man mit einem Tuche überdeckt, auf eine warme Herdstelle. Am nächsten Tage schöpft man die Hefe von der Flüssigkeit ab und gießt diese vorsichtig, mit Zurücklassung des Bodensatzes, in starke, gut verschließbare Flaschen. Das Ingwerbier kann dann schon nach 3 Tagen genossen werden.

F. Verschiedenes.

63. Saure Gurken.

Man legt Herbstgurken von der kleineren Sorte 24 Stunden in Brunnenwasser und trocknet sie dann gut ab. Hierauf schichtet man in einem Fäßchen von entsprechender Größe eine Lage Dill mit Weinlaub und Kirschblättern von sauern Kirschen, eine Lage Gurken, dann wieder Blätter, wieder Gurken, bis alle darin sind. Während man das Faß so füllt, wird ein Topf mit Wasser und Salz, auf 5 Liter Wasser ein halbes Pfund Salz, zum Kochen aufgestellt, ein kleines Stückchen Alaun dazugethan und das Wasser, wenn es nach dem Kochen erkaltet ist, über die Gurken gegossen. Dieselben müssen davon bedeckt sein. Das Faß wird gut verschlossen und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Bei einem Zusatz von Essig an das übergegossene Wasser werden die Gurken viel schneller für den Gebrauch fertig, doch ist die Säure, die sie dann haben, bei weitem nicht die angenehme, milde, die sie ohne Essig erlangen.

64. Sauerkohl.

Recht fester Weißkohl wird von den harten oder schadhaften Deckblättern befreit, in Hälften geteilt und die Strünke entfernt, dann auf dem Krauthobel geschnitten. Jede größere Schicht

gehobeltes Kraut wird während der Arbeit mit Salz vermischt dann, wenn alles fertig ist, mengt man den Kohl durch. Man kann in Stücke geschnittene, säuerliche Aepfel, oder auch Kümmel oder Dillkraut dazwischen thun, wie man es eben liebt. Nun bestreut man den Boden des Fasses oder Steingefäßes, das das Kraut aufnehmen soll, mit Erbsen und packt das letztere fest hinein, indem man öfters mit einem geeigneten Gegenstande nachdrückt und nachstampft. Obenauf kommt ein sauberes Tuch, darüber ein Deckel, den man mit einem Steine beschwert.

Das Durchsäuern pflegt 3—4 Wochen zu dauern, dann ist der Sauerkohl fertig; so oft man davon nimmt, muß man den Deckel und Stein wieder auflegen.

65. Mostrich.

Der Senfsamen wird im mäßig geheizten Ofen oder auf der Herdplatte langsam getrocknet und dann feingestoßen. Auf jedes Viertelpfund solchen Pulvers nimmt man nun etwa 15 g Zucker und rührt, indem man kochendes Wasser zugießt, einen Brei davon. Diesen läßt man kalt werden und rührt dann an die steifgewordene Masse so viel Weinessig, daß sie die Dicke und Geschmeidigkeit hat, die dem fertigen Mostrich eigen. Derselbe wird in porzellanenem oder Steingefäß, das man mit Schweinsblase oder dichtem Papier verbindet, aufbewahrt.

66. Pflaumenmus.

Ausgesteinte Pflaumen kocht man mit etwas Citronenschale, einigen Nelken und Zimtstäbchen über mäßigem Feuer unter fortwährendem Rühren zu Mus. Sobald dasselbe so steif ist, daß der Löffel darin stehen bleibt, läßt man das Feuer allmählich abgehen, rührt aber fort, bis es ganz aus ist. Dann kann man das Mus auskühlen lassen und in Steingefäße füllen, die man, wenn das Mus ganz kalt ist, verbindet. Es ist nicht durchaus notwendig, das fertige Mus durch einen Durchschlag zu treiben, aber wegen des darin enthaltenen Gewürzes zu empfehlen.

67. Kirschmus.

Das Verfahren ist wie in voriger Nummer, doch giebt man statt Zimt und Nelken einige abgezogene Kerne aus zer-

schlagenen Kirschkernen daran, die man in Wasser aufgekocht, fügt auch während des Rührens etwas von diesem Wasser zu.

68. Obsttrocknen.

Hierzu gehören sogenannte Horden, das sind hölzerne Rahmen mit gitterartiger Füllung. Dieses Gitter muß für Obst, namentlich für kleinere Früchte, sehr eng sein. Man bäckt das Obst entweder im sehr mäßig erhitzten oder schon auskühlenden Ofen, oder auf einem gut geheizten Backofen. Die Früchte werden mehrmals umgewendet und die halbtrockenen herausgesucht, um sie auf anderen Horden später bei der noch nachgelassenen Hitze fertig zu trocknen.

Pflaumen müssen zunächst sehr reif und süß, sogar am Stiele schon runzelig sein, wenn man sie trocknet. Sie werden in einer Schicht auf die Horden gelegt und in oben beschriebener Weise bei möglichst gleichmäßiger Ofenwärme durch mehrere Tage getrocknet, dann, wenn sie fertig sind, noch 1—2 Wochen auf Tücher gebreitet und an einem luftigen Orte völlig nachgetrocknet.

Prünellen sind nichts anderes als große, schöne abgezogene und entsteinte Pflaumen, die man nach dem Trocknen in Schachteln dicht verpackt hat. Um die Haut abzuziehen, legt man sie in einen Durchschlag und gießt kochendes Wasser darüber, das aber sogleich wieder ablaufen muß.

Aepfel und Birnen werden in Hälften oder Viertel geschnitten und das Kerngehäuse entfernt. Gute, ansehnliche Aepfel und Birnen schält man und schneidet die ersteren in Scheiben, schlechtere läßt man ungeschält; die kleineren Birnen können im ganzen bleiben. Das Trocknen geschieht wie bei den Pflaumen.

Kirschen werden von den Stielen befreit und statt auf Horden auf Blechen bei mäßiger Hitze getrocknet.

Hagebutten werden erst gut mit einem Tuche abgerieben, die Stiele und Blütenkelche entfernt, dann schneidet man sie in Hälften, putzt das Inwendige mit einem Messer ganz rein aus und trocknet sie wie Kirschen.

69. Pilze trocknen.

Die geeigneten Arten sind: Steinpilze, Morcheln, Reizker, Champignons, Pfefferlinge. Man putzt und reinigt sie sorgfältig, schneidet sie in Scheiben und trocknet sie entweder auf Brettern bei Luft und Sonne, oder im sehr mäßig warmen Ofen. Die getrockneten reiht man, jede Sorte besonders, an langen Fäden auf und bewahrt sie hängend.

70. Fliedermus.

Die Holunderbeeren werden von den Stielen gepflückt und abgespült. Dann bringt man sie zum Kochen, seiht sie, wenn der Saft ausfließt, durch ein Tuch und kocht den Saft unter beständigem Rühren ganz dick wie Sirup ein. Nachdem er erkaltet ist, füllt man ihn in kleine Steingefäße und bindet diese zu.

71. Kaffeebrennen und Kakaorösten.

Man füllt den Kaffee oder die Kakaobohnen in eine Drehtrommel und bewegt und wendet dieselbe so lange an hellem Feuer, bis der Kaffee eine schöne, gleichmäßige braune Farbe hat, die Kakaobohnen aber angenehm zu duften anfangen und die Schalen abspringen.

72. Chokolade.

Die nach obiger Nummer gebrannten Kakaobohnen, deren Schale sich fast von selbst löst, werden von dieser befreit und dann nochmals geröstet, bis sie anfangen zu schwitzen. Jetzt schüttet man sie in einen Mörser, der über glühenden Kohlen steht und stößt sie, bis sie eine klare, breiartige Masse bilden. Zu dieser schüttet man Zucker, der mit Vanille gestoßen und dann durchgesiebt worden, stößt alles noch durch und zerrührt es, bis es ganz vermischt ist und füllt die noch warme Masse in Blechformen von der Gestalt der Chokoladentafeln. Man klopft nun so lange mit der unteren Seite der Form auf den Tisch, bis die Masse sich ganz gesetzt hat, füllt das oben fehlende nach und streicht es glatt. Nach dem Erkalten wird die Masse ausgestürzt und bildet die Chokoladentafel. Das Verhältnis

der Zuthaten ist folgendes: Zu 2 Pfund Kakaobohnen $1\frac{1}{2}$ Pfund (750 g) Zucker und eine ganze Vanillenschote. Will man Gewürzchokolade bereiten, so nimmt man statt der Vanille: 16 g Zimt, 16 g Nelken, etwas Kardamom, alles feingestoßen und durchgesiebt und 5 g Peruvianischen Balsam, statt $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker deren 2.

73. Kartoffelmehl.

Man schält große Kartoffeln von einer mehligen Sorte, wäscht sie und reibt sie auf dem Reibeisen. Dann giebt man reichlich kaltes Wasser darüber, rührt sie eine halbe Stunde darin um und gießt sie dann durch einen Durchschlag. Die abgelaufene Flüssigkeit wird nochmals durch einen feinen Durchschlag gegossen und zwar in ein irdenes Gefäß, in dem man sie stehen läßt, bis das Mehl sich am Boden gesetzt hat. Das Gefäß wird mit einem Tuche verdeckt, damit kein Staub an die Flüssigkeit kommt. Sobald man den Satz abgelagert sieht, gießt man das Wasser davon ab und frisches darauf, rührt das Mehl damit durch, läßt es sich wieder ablagern und wiederholt dies Verfahren so lange, bis das Wasser, das man abgießt, ganz klar ist. Nun gießt man kein neues mehr zu, sondern läßt das Mehl etwas trocknen, nimmt es aus dem Gefäß und trocknet es, auf Papierbogen ausgebreitet, vollends an der Luft. Wenn es sich zu Stückchen geballt hat, rollt man mit dem Rollholz darüber hin, bis es ganz fein ist.

74. Seifekochen.

2 Pfund reines Fett, 1 Pfund Seifenstein läßt man in $4\frac{1}{2}$ Liter weichem Wasser $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen, füllt $4\frac{1}{2}$ Liter Wasser hinzu und läßt das Ganze unter beständigem Rühren nochmals $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. In der letzten Viertelstunde giebt man noch 60 g Salz daran, das mit durchkocht. Ueberzeugt man sich an einer ausgeschöpften und abgekühlten Probe, daß die Seife gerinnt, so füllt man sie in ein mit kaltem Wasser ausgespültes Waschfaß und kann schon am nächsten Tage die Seife in Stücke schneiden und an einem luftigen Ort zum Trocknen bringen; gerinnt die Seife in der ausgeschöpften Probe nicht, so muß man die Mischung noch länger kochen lassen.

Zwei Dritteile des Fettes können aus zusammengekratztem und gesammeltem Fett bestehen, das man ausgekocht, ein Drittel wenigstens muß aber reines Fett sein. Man hat darauf zu achten, eine gute Qualität von Seifenstein zu erhalten; der Mittelpreis ist 50 Pfg. pro Pfund.

75. Curry-Pulver.

Dies ist eine pikante Würze für Fisch- und Fleischgerichte, die im Einkauf sehr teuer, aber im Hause ziemlich wohlfeil selbst zu bereiten ist. Man braucht im Verhältnis: 2 g spanischen Pfeffer, 6 g Kardamom, 8 g weißen Pfeffer, 8 g Kümmel, 8 g Ingwer und 15 g Koriander. Alle diese Zuthaten werden im Ofen getrocknet, dann im Mörser zu feinem Pulver gestoßen und gut vermischt in einer luftdicht verschlossenen Flasche verwahrt.

76. Limonadenpulver.

1 Pfund Zucker, an dem die Schale von 3 Citronen abgerieben worden, wird feingestoßen, dann mischt man daran den Saft von 5—6 Citronen und erhitzt diesen Brei so lange, bis er flüssig wird, aber nicht kocht. Dann gießt man den Zuckersaft in Kapseln aus steifem Papier, läßt ihn darin ganz hart und starr werden, entfernt die Papierhülle und stößt den Zucker ganz fein. Er wird darauf gesiebt und in ein gut verschließbares Gefäß von Glas oder Porzellan gefüllt. 60 g des Pulvers genügen als Zusatz zu einem halben Liter Wasser bei Bereitung der Limonade.

77. Karamellen.

1 Pfund Zucker wird in Stücke geschlagen, in einem Tassenkopf voll starkem Kaffee aufgelöst und die Mischung in einem Kessel aufs Feuer gestellt. Sobald sie zu kochen anfängt, gießt man einen Tassenkopf voll frischer Sahne daran und läßt nun den Zucker zum vierten Grade (s. S. 22) einkochen. Dann gießt man ihn auf eine mit Oel bestrichene glatte Platte, — am besten Porzellan—, teilt die Zuckerschicht mit einem in Oel getauchten Messer in kleine Vierecke und löst sie, erkaltet, von der Platte. Sie lassen sich dann leicht zu der richtigen Bonbon-

form zerbrechen. Die Bonbons können auch, statt mit Kaffee, mit in Wasser aufgelöstem Kakao bereitet werden, oder, wenn sie gegen Husten sein sollen, — sogenannte Brustkaramellen — mit Altheesaft oder Brustthee.

G. Milch, Butter und Käse.

78. Das Melken.

Reinlichkeit, absolute, peinliche Reinlichkeit ist bei dieser Verrichtung die Hauptsache, und sie muß sich auf das Euter der Kuh, die Hände der Melkerin, ja selbst auf die Luft des Melkortes erstrecken. Am besten ist es, wenn im Freien, auf luftigem Platze gemolken werden kann, aber wo es im Stall geschehen muß, darf dieser während des Melkens weder ausgeräumt, noch der Dünger darin umgewühlt werden, da die Milch alle sie treffenden Dünste und Gerüche nur zu schnell annimmt. Das Melken selbst lernt sich nur durch die Praxis, doch sei hier gesagt, daß die Milchentleerung stets eine vollständige sein muß, teils zur Verhütung von Euterkrankheiten, teils auch, weil die letzte im Euter befindliche Milch die butterreichste ist, auch der Ertrag von mangelhaft ausgemolkenen Kühen sich mit der Zeit verringert.

79. Das Durchseihen und Aufbewahren der Milch.

Das Seihen geschieht durch sehr rein gehaltene, in größerer Zahl vorhandene leinene Tücher und Doppelsiebe. Die durchgegossene Milch kommt in große Eimer von Stahlblech oder kleinere hölzerne und wird in einem hellen, aber kühlen und durch Drahtfenster vor Sonne und Tieren geschützten Raum zu ebener Erde aufbewahrt, wo sie erkaltet und kühl bleibt. Dieser Raum darf nicht ausgefegt, sondern muß mit feuchten Lappen aufgewischt werden, damit kein Staub aufwirbelt und die Milch verunreinigt. Die Kühlung der Milch muß rasch von statten gehen; ein gut funktionierender Kühlapparat ist daher jeder Milchwirtschaft zu empfehlen. Die Milchkammer muß möglichst einen steinernen Fußboden haben.

80. Das Abrahmen.

Die vollgehaltige, durchgeseihte Milch, die sogenannte Vollmilch, wird, nachdem sie abgekühlt, zur Rahmgewinnung in breite, flache Satten gegossen, welche man auf den kalten Steinfußboden der Milchkammer stellt. Soll die Milch nach Abnahme des Rahmes noch gut sein, so bewirkt man letztere schon nach 12—24 Stunden; ist aber eine reichliche Rahmgewinnung die Hauptsache, so läßt man die Milch bis 36 Stunden stehen. Je später abgesahnt wird, desto mehr Sahne bildet sich, desto geringer ist aber die Magermilch, d. h. die nach dem Abrahmen zurückbleibende Milch. Bei der Abnahme des Rahmes muß man jede Erschütterung des Milchgefäßes vermeiden, ebenso ein unvorsichtiges Schöpfen, bei dem man mehr als die fette Rahmschicht abnehmen könnte; die zurückbleibende Magermilch muß bald, im Sommer oder zu längerer Aufbewahrung mit einem kleinen Zusatz von doppeltkohlensaurem Natron, abgekocht werden.

Alle diese Anweisungen sind für kleinere Produktion und kleineren Bedarf berechnet; beim Großbetriebe kommt natürlich ein komplizierteres Verfahren mit allerlei mechanischen Hilfsmitteln zur Anwendung.

Bemerkt sei noch, daß saure Milch und Sahne einfach durch Aufstellung der Vollmilch in einem wärmeren Raume gewonnen wird, die dicke Sauermilch, indem man gute Milch in kleine flache Gefäße verteilt und etwa 36 Stunden ziemlich warm stehen läßt.

81. Das Buttern.

Um aus Vollmilch, süßem oder säuerlichem Rahm Butter zu gewinnen, muß die betr. Flüssigkeit erwärmt werden, und zwar süßer Rahm auf etwa 13° C., säuerlicher auf etwa 16° C., in warmem Raum einige Grad weniger. Man bewirkt dies durch Einstellen des gefüllten Milchgefäßes und dann des Butterfasses mit Inhalt in warmes Wasser. Erst nachdem die Temperatur mit Hilfe eines eingehängten Thermometers geregelt ist, beginnt man mit dem Buttern. Wie weit das Butterfaß, das am besten von Holz ist, aufgefüllt werden muß, hängt von dessen Konstruktion ab; jedenfalls muß die Bewegung des Butterns

eine ununterbrochene, gleichmäßige sein, und erst, wenn die Butterklümpchen oben schwimmen, läßt man sie allmählich langsamer werden. Bei säuerlichem Rahm dauert das Buttern etwa 30, bei süßem etwa 40 Minuten. Die Süßrahmbutter ist feiner im Geschmack und haltbarer als die von säuerlichem Rahm, der dafür etwas ergiebiger ist.

82. Behandlung der Butter.

Nachdem die Butterstücke mit sauberen Holzlöffeln herausgenommen worden, bringt man sie auf das Butterknetbrett, eine tischartige Vorrichtung, bei der die Flüssigkeit durch Rinnen abfließt, und knetet sie mittels der dazu gehörigen Rolle. Während des mehrmals wiederholten Knetens und Walzens wird der Butter das nötige Salz beigemischt (für Tischbutter weniger, für Dauerbutter mehr), dann bleibt sie bis zum folgenden Tage stehen, wo man sie noch einmal knetet und dann recht fest in saubere Steintöpfe füllt. Obenauf kommt eine Schicht trockenen Salzes. Die Töpfe werden unverdeckt in einem trockenen, kühlen und luftigen Raume aufbewahrt. Alles, was beim Buttermachen benützt wird, ist vor und nach dem Gebrauch sorgfältig mit heißem Sodawasser zu waschen, mit reichlichem kalten Wasser abzuspülen und mit reinen Tüchern zu trocknen.

83. Käselab.

Zur Bereitung aller aus süßer Milch hergestellten Käsearten ist das Käselab unerläßlich. Man gewinnt es so: Der gut gereinigte, mit Salz abgeriebene Magen eines gesunden Saugekalbes wird an der Luft getrocknet, dann in kleine Stücke geschnitten. Diese Stücke verteilt man so in Flaschen, daß sie dieselben zum dritten Teil füllen und gießt dann fast bis obenhinan Wasser über. Schon nach wenigen Tagen hat dieses Wasser, das Käselab, die Eigenschaft, die käsigen Bestandteile der Milch von den wässerigen zu scheiden, doch wirkt es um so kräftiger, je älter es ist.

84. Fetter Kuhkäse.

Frische Vollmilch wird in einen Kessel gegossen, den man über ein schwaches Feuer stellt. Sobald die Milch unter Umrühren warm geworden, gießt man Käselab (siehe vorige Nummer),

etwa 3% der Milchmenge, nach und nach daran, worauf sogleich das Gerinnen erfolgt. Die Masse wird nun durch ein feines Sieb oder Tuch geseiht, so daß alles Flüssige abläuft und nur der Käse zurückbleibt. Diesen knetet man mit Salz und Kümmel oder nur mit Salz durch und drückt ihn fest in Formen mit durchlöchertem Boden, durch welchen noch die letzte Feuchtigkeit abfließt. Nach einigen Tagen, wenn die Käse schon etwas fest geworden, stürzt man sie aus den Formen auf reine Bretter, bestreut sie mit Salz und stellt sie an einen luftigen Ort zum Trocknen, währenddessen man noch einige Male das Salzen wiederholt. Wenn die Käse trocken sind, packt man sie, jeden einzeln in ein leinenes Tuch oder Läppchen gewickelt, fest in Steintöpfe, die man zugedeckt im Kühlen verwahrt. Jede Woche müssen die Käse von der etwa entstandenen Rinde befreit und umgepackt werden.

85. Weicher Rahmkäse (Quark).

Die Herstellung ist sehr einfach. Dicke, saure Sahne läßt man in einem flachen Gefäß an luftigem Orte trocken werden, vermischt die breiige Masse mit etwas Salz, Sahne und Kümmel, nach Belieben auch mit Butter, und verbraucht sie frisch. Statt des Kümmels kann man gehackten Schnittlauch dazu geben. Bewahrt man solchen, mit Salz, Kümmel und Butter vermischten Rahmkäse einige Tage im zimmerwarmen Raume auf, so wird er trocken und bekommt einen pikanten Käsegeschmack. Man kann ihn dann zu kleinen Käsen formen und diese wie andere aufbewahren.

86. Scharfer Handkäse.

Saure Milch wird unter stetem Rühren bis vor's Kochen erhitzt. Die sich ausscheidende Käsematte wird in einen Beutel zum Abtropfen gefüllt und am andern Tage vollends ausgepreßt Nachdem die Masse an der Luft trocken geworden, reibt man sie am Reibeisen fein, vermischt sie mit süßer Sahne zu einem Teige, aus dem man mehr als eigroße, länglichrunde Käse formt. Diese läßt man in luftigem, kühlem Raume auf einem Brettgestell trocknen und wendet sie dabei täglich um. Sobald sie ganz trocken sind, verwahrt man sie in gut zugebundenen Steintöpfen in kühlem Raum.

H. Schweineschlachten und was dazu gehört.

87. Die Vorbereitungen zum Schlachten.

Zum Einschlachten sind weder sehr kalte, noch sehr heiße Tage zu wählen, da zu große Kälte das Reinigen der Eingeweide erschwert, zu große Hitze die Gefahr schnellen Verderbens der Fleischteile mit sich bringt. An Geräten, Gefäßen rc. sind für den Schlachttag bereit zu halten: Ein Faß zum Auswässern der Därme rc., ein anderes dichtes Faß zum Einsalzen, ein Kessel zum Kochen von Fleisch und Würsten, ein Hackbrett, Hackklotz oder Stoßtrog nebst Hack- und Wiegemesser, oder statt dessen eine Fleischhackmaschine, eine große Mulde, einige kleinere Mulden oder tiefe Näpfe, Steinguttöpfe für das ausgelassene Fett, Wurstmaschine oder Wursthorn, mehrere scharfe Messer, eine Wage mit Gewichten, Fleischbrettchen, Sieb zum Seihen des Fettes, — ferner ein Vorrat von Gewürzen, pulverisiertem Salpeter und Salz zur Wurstbereitung und zum Pökeln. Alle Geräte und Behältnisse müssen vor dem Schlachten ausgebrüht und gereinigt, das Fleischfaß aber muß eine ganze Woche vorher gereinigt werden und, damit es dicht wird, mit kaltem Wasser gefüllt bis zum Gebrauch stehen. Wenn das Schlachten beginnen soll, muß ein großes Gefäß mit kochendem Wasser, sowie ein Topf zur Aufnahme des Blutes bereitstehen.

88. Das Schlachten und Zerteilen des Schweines.

Das Töten und Ausnehmen, Brühen und von außen Reinigen des Schweines, sowie das Blutsammeln geschieht gewöhnlich am Morgen des ersten Schlachttages. Das Blut wird in einem Gefäß mit Stiel aufgefangen und warm in den leicht mit Salz bestreuten Topf gegossen, dann mit kleinen Reisbesen gut zerrührt und durch den Durchschlag in einen reinen Steintopf gefüllt, um an einem kühlen Ort bis zum Gebrauch verwahrt zu werden. Die Därme werden auseinandergetrennt und außen und innen mit Wasser und Salz so sorgfältig gereinigt, daß nichts von Schleim oder Darminhalt daran bleibt und ihr

Geruch ganz frisch ist. Lunge und Hals, sowie das abgeschabte Darmfett und die Därme selbst wässert man, jedes besonders, bis zum andern Tage ein, erneuert aber mehrmals das Wasser.

Früh am nächsten Tage wird das Schwein zerlegt. Man bringt es auf einen Schlachtklotz und schlägt zunächst den Kopf ab, der, nachdem man die Augen entfernt und Ohren und Schnauze abgeschnitten hat, in der Mitte der Länge nach gespalten und nach Herausnahme des Gehirns in Wasser gelegt wird. Jetzt dreht man das Schwein um und nimmt die Nieren heraus, von denen man das Fett ablöst und einwässert, dann das zu beiden Seiten darunter sitzende kleine Filet.

Es wird nun ein handbreiter Streifen, dessen Mitte das Rückgrat bildet, fast bis auf den Knochen ausgeschnitten; dies ist das zu Mettwurst verwendete Fleisch. Der Rückgratknochen wird darauf der Länge nach durchgehauen, der Rückenstrang ganz abgetrennt, ebenso das Rippespeer, darauf haut man die Schinken, gleich hinter dem Gelenkknochen die Schulter und dann das Bauchfleisch ab.

89. Verwendung der Teile.

Das Bauchfleisch wird zu Rotwurst, mit Leber zusammen zu Leberwurst verwendet. Das magere Fleisch und das unter dem Rippespeer liegende durchwachsene bis auf den fetten Speck trennt man nun noch ab und salzt den letzteren ein. Das oberhalb des Schinkens liegende fette Stück wird zu Schmalz ausgebraten, die noch fleischigen Beinstücke geben die Eisbeine. Vom Schinken löst man den unteren Gelenkknochen, nachdem man von der Stelle, wo man einhauen will, die Schwarte hochgeschoben, so daß man sie, ehe der Schinken in den Rauch kommt, über dem abgehauenen Ende zusammennähen kann. Dies verhindert, daß Fliegen ihre Brut in die sonst offene Stelle legen. Zum Pökeln und Räuchern nimmt man: Speck, Schinken, Rippespeer und einige magere Stücke; nur gepökelt werden Schultern, der in Stücke gehauene Rückenstrang, Schnauze, Ohren, Schwanz und Eisbeine. Letztere Teile finden auch zur Sülze Verwendung. Der Kopf wird entweder nach Auslösung der Hälfte der

Knochen mit Salpeter, Salz und Pfeffer gepökelt und dann geräuchert oder als Preßkopf gefüllt.

Von dem durchwachsenen Fleisch, das die Rippen bekleidet, sowie von magerem mit Speckzusatz wird das beste zu Schlack- und Cervelatwurst, das geringere zu dünnen Mettwürsten verarbeitet, bei großem Wurstbedarf nimmt man auch wohl einen der Vorderschinken zur Hilfe.

Die Nieren werden entweder frisch geschmort, oder mit Fett und Fleischabfällen zu geringer Wurst verarbeitet; die Milz ist an sich fast wertlos und nur, ebenso wie die Lunge, als Bestandteil der Wurstfüllung brauchbar. Das Herz verwendet man mit der Leber zu Leberwurst, ohne diese mit anderem Fleisch zu Rotwurst. Das Blut spielt bei verschiedenen Wurstarten eine wichtige Rolle, ebenso die Zunge und das Gehirn. Die Därme sind an Länge und Weite, auch an Dauerhaftigkeit verschieden. Die dünnen verwendet man zu runden Mett- oder Bratwürsten, die weiten, glatten zu Cervelat- und Leberwurst, die kurzen, breiten zu Preß- oder Zungenwürsten.

90. Schmalzbereitung.

Die beim Schlachten ausgelöste Fettmasse wird in Würfel geschnitten und unter mehrmaligem Wechseln des Wassers einige Stunden eingewässert. Dann legt man das Fett zum Abtropfen auf ein Sieb und läßt es im Ofen oder auf schwachem offenen Feuer langsam ausbraten. Einige Zweige Majoran und zerschnittene säuerliche Aepfel, sowie 2—3 ganze geschälte Zwiebeln läßt man mitkochen; sobald letztere weich und die Grieben bräunlich und hart sind, ist das Schmalz fertig. Man nimmt die Zwiebeln heraus, läßt das Schmalz abkühlen und füllt es über einen Durchschlag in Steintöpfe, stellt es dann ins Kalte, damit es steif wird, bestreut es mit Salz und verbindet die Töpfe.

J. Pökeln und Räuchern.

Da die Anweisungen zum Pökeln und Räuchern für den kleineren Bedarf schon S. 8—10 gegeben worden, handelt es sich hier nur um die, welche einen großen Bedarf voraussetzen, wie

er im ländlichen Haushalt stattfindet. Die etwa an dieser Stelle vermißten bezüglichen Rezepte finden sich also Seite 8—10.

91. Das Pökeln in Fässern.

Je frischer das zum Pökeln bestimmte Fleisch ist, desto besser. Man hackt es in solche Stücke, daß jedes eine Tagesmahlzeit ausmacht, legt dieselben, fest aneinandergepreßt, in ein reines, trockenes Faß, möglichst von Eichenholz und etwaige Knochen so, daß sie nach innen zwischen das Fleisch kommen. Dann gießt man eine der nachfolgenden Pökellaken darüber:

1. 12 Liter Wasser, 2 Pfund Kochsalz, 16 g Salpeter und 165 g Zucker werden zusammen gekocht, abgeschäumt und erkaltet über das Fleisch gegossen, das davon bedeckt sein muß.

2. Zu 50 Pfund Fleisch braucht man eine Lake von 12 Pfund Salz, 33 g Salpeter, 90 g Kandiszucker und 6 Liter Wasser. Die Flüssigkeit wird eine Viertelstunde gekocht und wenn sie kalt geworden, über das Fleisch gegossen.

3. Pökeln mit Gewürzen. Zu 50 Pfund Fleisch nimmt man 35 g grobgestoßene Muskatblüte, 20 g grobgestoßene Muskatnuß, 60 g (1/8 Pfund) grobgestoßenen Pfeffer, 60 g Lorbeerblätter ohne Stiele, 2 Handvoll getrocknetes Basilikum, ebensoviel Thymian und ebensoviel Majoran, 1/8 Liter Wacholderbeeren, ebensoviel Schalotten, 16 Zehen Knoblauch, 1 Liter geschnittene Zwiebeln. Alle diese Zuthaten vermischt man und verteilt sie zwischen die Fleischschichten, die mit abgekochter und erkalteter Salzlake übergossen werden. Bei dieser Art von Pökeln muß das Faß so fest verschlossen sein, daß man es, anstatt das Fleisch zu wenden, hin und herrollen oder von unten nach oben kehren kann, was in den ersten 4 Wochen täglich, dann nur allwöchentlich geschehen muß. Bei den anderen Verfahren wird ein gutschließender Deckel aufgelegt und mit Steinen beschwert, der nach jedesmaligem Oeffnen so schnell wie möglich wieder aufgelegt werden muß. Bei jeder Art von Pökeln hat man sich in der ersten Zeit öfters zu überzeugen, ob genug Pökellake über dem Fleisch steht, um, wenn dies nicht der Fall, solche nachzufüllen.

92. Prager Schinken.

Die Keulen eines am Tage vorher geschlachteten jungen, vorzüglich genährten Schweines werden, wenn man das Gewicht derselben auf 24 Pfund berechnet, mit einem Pfund Salz, 10 g feingestoßenem trockenen Salpeter und 30 g ebenfalls feingestoßenem Kandiszucker so lange eingerieben, bis die Schwarte feucht wird. Dann treibt man am Beinknochen entlang einen Löffelstiel in das Fleisch, so tief man kann und reibt die entstandene Höhlung mit derselben Mischung ein. Nun werden 20 g Koriander, 1 Eßlöffel Wacholderbeeren und 5 g Kümmel feingestoßen und einige Lorbeerblätter dazwischengemischt; diese Gewürzmischung streut man über die festverpackten Schinken, und wenn diese in mehreren Schichten übereinanderliegen, streut man davon immer zwischen je zwei Lagen Fleisch und oben über die letzte. Die Schinken werden dicht gepreßt, so daß das Faß ganz voll ist, weshalb man ein passendes wählen muß. Dann legt man den Deckel auf und beschwert ihn mit Steinen. Es ist gut, wenn das Faß dicht am Boden eine Vorrichtung zum Ablassen der Pökelbrühe hat. Dieselbe muß man nämlich schon nach wenigen Tagen von unten ablaufen lassen, um sie täglich oben neu überzugießen. Je nach der Größe der Schinken dauert das Pökeln 3—6 Wochen. Dann läßt man sie 2—3 Tage zum Abtrocknen an der Luft hängen und räuchert sie in der Räucherkammer. Nach 3—4 Wochen pflegen sie schön hellbraun auszusehen und sind dann fertig. Der Rauch muß von Wacholder oder anderem Nadelholzreisig erzeugt und darf nicht zu heiß sein.

Wurstbereitung.

Da das Verfahren der Wurstbereitung bei den meisten Sorten ziemlich das gleiche ist, soll es hier nur ein- für allemal mitgeteilt sein und nur die Angabe der Abweichungen von der Regel, sowie die der Zuthaten zur Füllung bei den einzelnen Wurstarten folgen.

Wie schon gesagt, müssen die zu verwendenden Därme sehr gut gereinigt sein; danach streicht man mit den Fingern alle Nässe ab oder zieht die Därme mehrmals über das sogenannte

Wursthorn, eine sich nach oben erweiternde kurze Röhre von Horn oder Blech, bindet das eine Ende des Darmes fest zu und füllt die Wurstmasse hinein. Die zum Kochen und baldigen Gebrauch bestimmten Würste werden loser gefüllt, als die auf die Dauer berechneten, festen Räucherwürste, ebenso die mit rohen Bestandteilen gefüllten weniger straff als solche, deren Masse schon gekochtes Fleisch enthält. Bei den zum Räuchern bestimmten Dauerwürsten ist es besonders wichtig, daß keine mit Luft gefüllten Zwischenräume sich in der Füllung befinden; wo man solche bemerkt, sticht man mit einer langen Nadel ein, damit die Luft entweichen kann, stopft Füllung nach und verschließt erst dann die Wurst. Die zum Kochen bestimmten kommen in reichliches siedendes Wasser, wo sie je nach ihrer Größe eine halbe bis ganze Stunde zu kochen haben. So lange aus einer Stelle, in die man mit der Nadel einsticht, Blut fließt, sind sie noch nicht gar; nur wenn sich Fett an der Oeffnung zeigt, sind sie fertig. Zum Füllen der Würste bedient man sich des Wursthorns oder noch besser, namentlich bei feinerer, fester Masse der Wurstspritze. Das Fleisch zur Füllung wird sehr feingewiegt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben; bei der Zuthat scharfer Gewürze muß Vorsicht obwalten, da ein Zuviel die Würste scharf und strengschmeckend macht; namentlich dürfen englisch Gewürz und Nelken nur spärlich genommen werden.

93. Cervelat- oder Schlackwurst zum Räuchern.

Zu 5 Pfund magerem Schweinefleisch 2 Pfund Schweineliesenfett, 150 g Salz, eine Messerspitze Salpeter, einen Theelöffel ganzen Pfeffer, — oder statt des bloßen Schweinefleisches mageres Rindfleisch und Schweinefleisch gemischt.

94. Mettwurst zum Räuchern.

Zu 5 Pfund magerem Schweinefleisch von der Schulter oder dem Rückenstrange 2 Pfund Fett, ein Viertel Theelöffel weißen Pfeffer, ebensoviel Salpeter, 5—6 Löffel Salz.

95. Preßwurst.

10 Pfund mageres feingewiegtes Schweinefleisch, das Fleisch vom Schweinskopf grobgehackt, Salz, Pfeffer, Nelken, und ge-

stoßener Ingwer nach Geschmack, etwas Wasser, um die Mischung gut durchzukneten. Dieselbe wird recht fest in Ochsenbuttdärme gefüllt, dann werden die Würste 1—2 Tage zum Trocknen an die Luft gehängt und darauf schnell geräuchert. Zum Gebrauch werden sie etwa ³/₄ Stunden langsam gekocht oder vielmehr läßt man sie nach dem Aufkochen ziehen, dann kalt werden und giebt ihnen durch Pressen zwischen zwei Brettchen, deren oberstes beschwert ist, die richtige Form.

96. Bratwurst.

Feingewiegtes Schweinefleisch, geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer, etwas Citronenöl, ein kleines Glas Rum, endlich so viel geriebene Semmel, daß die Masse fest genug ist. Dieselbe wird in sehr feine Därme gefüllt und das Ende nicht zugebunden, sondern zugedreht.

97. Sardellen-Leberwurst zum Räuchern.

Zu 30 Pfund Wurst: 7¹/₂ Pfund Schweinsleber, feingewiegt, 5 Pfund gekochtes derbes Kalbfleisch, 4¹/₂ Pfund gekochtes Schweinefleisch vom Kamm, 5 Pfund in kleine Würfel geschnittenen Speck, 7¹/₂ Pfund gebrühtes Schweinefett und ¹/₂ Pfund entgrätete, feingewiegte Sardellen; dazu Salz, Pfeffer, Ingwer, Majoran und Muskatnuß in kleinen Mengen.

98. Trüffel-Leberwurst zum Räuchern.

Wird wie die in voriger Nummer bereitet; der geschnittene Speck fällt weg, ebenso die Sardellen; die Zwiebel wird in Butter geschmort, aber nicht die Zwiebel selbst, sondern nur ein Löffel Schmorbutter an die Füllung genommen und zu je einer Schweinsleber ¹/₂ Pfund in Fleischbrühe gekochter grobgehackter Trüffeln.

99. Frische Leberwurst zum Kochen.

Zu der Füllung der Leberwurst ohne Trüffeln und Sardellen fügt man etwas geweichte Semmel, Zucker und Korinthen. Die Würste werden, in kurze Därme gefüllt, gekocht.

100. Zungenwurst.

Rinderzunge in lange Stücke geschnitten, mageres Fleisch aller Art in Würfel geschnitten, gehackte und geschmorte Zwiebel,

Pfeffer, Salz, Majoran und gestoßenes Gewürz. Die Zungenstücke werden im ganzen in den Darm geschoben, nach den Seiten füllt man das andere nach, so daß die Zunge in die Mitte kommt und füllt die Poren mit zerlassenem Fett und gutverrührtem Schweineblut. Der Darm muß kurz und breit sein. Man kann die Wurst räuchern oder zu baldigem Verbrauch etwa eine Stunde kochen.

101. Frische Blutwurst.

Zu dem Blute von einem Schweine etwa 20 eingeweichte Semmeln, 1 Pfund Zucker, das nötige Salz, etwas Citronenöl und eine Handvoll Majoran, geriebene und geschmorte Zwiebeln, $^3/_4$ Pfund (375 g) große Rosinen, mageres Schweinefleisch in Würfeln und etwas zerlassenes Fett. Die Wurst wird langsam gekocht und muß bald (warm) verbraucht werden.

102. Saucischen.

2 Pfund feingehacktes Schweinefleisch, 1 Pfund frischer Speck, ebenfalls feingehackt, 30 g Salz, etwas Kümmel, gestoßene Nelken, Pfefferkörner und ein Tassenkopf Sahne. Das Ganze wird gemischt, in dünne Schweinsdärme gefüllt und gebraten.

103. Jauersche Wurst zum Räuchern.

$^3/_4$ Pfund (375 g) Kalbfleisch aus der Keule, ein reichliches Viertelpfund Schweinefleisch und ebensoviel Speck, alles feingehackt, dazu Salz, Pfeffer, gestoßene Nelken und die gutvermischte Masse, der man noch etwas Salpeter beifügen kann, in enge Schweinsdärme gefüllt. Vor dem Gebrauch zu kochen.

104. Knoblauchwurst zum Räuchern.

5 Pfund Rindfleisch feingewiegt, mit Salz und Wasser zu einem Brei gerührt, $7^1/_2$ Pfund feingewiegtes fettes Schweinefleisch, etwas Knoblauch, Salz, Pfeffer. Vor dem Gebrauch läßt man die geräucherte Wurst 10—12 Minuten in kochendem Wasser ziehen.

105. Wiener Würstchen zum Räuchern.

2 Teile mageres und ein Teil fettes Schweinefleisch feingehackt, Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuß und eine

Messerspitze gestoßener Kümmel in dünne Schweinsdärme gefüllt und so abgebunden, daß zwei handlange Würstchen immer zusammenhängen. Sie werden geräuchert und vor dem Gebrauch in kochendes Wasser gelegt, in dem man sie 10 Minuten ziehen läßt.

106. Knackwürste zum Räuchern.

5 Pfund feingewiegtes Kalbfleisch, 10 Pfund fettes Schweinefleisch grobgewiegt, 150 g Salz, 38 g gestoßener Pfeffer und 10 g Salpeter, dazu etwas Wasser mit Kartoffelmehl, womit man die Masse gut durchmengt. Die Würste werden paarweise wie in voriger Nummer hergestellt und ebenso nach dieser Anweisung bei Bedarf gekocht.

107. Bockwürstchen zum Räuchern.

10 Pfund Kalbfleisch, ebensoviel Schweinefleisch zusammen feingewiegt, 1 Pfund kleingeschnittenen Speck, 150 g Salz, 6 g gemahlenen Paprika und ebensoviel gestoßenen Salpeter, etwas Wasser mit Kartoffelmehl, womit man die Masse gut zu einem Brei durchmengt. Auch diese in Hammeldärme gefüllten Würstchen werden paarweise abgedreht. Sie werden durch Schnellräucherung fertig gemacht und unmittelbar vor dem Gebrauch 5 Minuten gekocht.

108. Würste von Kalbfleisch.

1 Pfund rohes, mageres Kalbfleisch, 1/4 Pfund (125 g) Speck, beides feingewiegt, 2 Eidotter, geweichte Semmel, ein Theelöffel voll gewiegte feine Kräuter, Salz und Pfeffer, alles gut durchmischt und in Hammeldärme gefüllt. Diese Würste kann man in kochendes Wasser legen und 5 Minuten ziehen lassen oder in Butter braten.

109. Die Räucherkammer.

Bei Anlage einer Räucherkammer wählt man am besten die Nordseite. Der Raum muß genügend groß, trocken und, wenn auch dunkel, doch der Zugluft zugängig sein, da nicht der Rauch allein, sondern auch die zuströmende Luft das Fleisch schmackhaft macht. Die zu räuchernden Stücke hängt man so auf, daß sie einander nicht berühren und nirgends an den Schornstein anstoßen können.

Je größer ein Fleischstück, desto länger muß es räuchern; man hängt also große Rindfleischstücke und Schinken zuerst auf, dann die dicken, festen Würste, dann die Speckseiten und zuletzt kleinere und losere Würste, Gänsefleisch u. dergl. Die beste Räucherung ist die mit Wacholderzweigen, auch von Sägespänen und Sägemehl mit Wacholderbeeren vermischt. Wo kein Wacholder vorhanden, nimmt man andere Holzarten, auf keinen Fall aber Steinkohlen, Torf, noch andere Kohlen, sie würden das Fleisch verderben. Wo dergleichen zum Küchenfeuer verwendet wird, muß man nach Tische, wo dieses erloschen, der Rauchkammer noch einige Stunden Holz- oder Sägemehlrauch zukommen lassen. Am Schornstein in der Rauchkammer muß ein Schieber zum Absperren des Rauches und etwas weiter unten eine Klappe zum Einziehen desselben angebracht sein. Ehe man räuchert, verschließt man Thüren und Fenster, nach dem Räuchern macht man die Klappe zu, den Schieber auf, damit der Rauch Abzug findet, und schützt am Abend die Vorräte vor Fledermäusen und feuchter Luft durch Schließen der Fenster. Bei starkem Frost müssen die Räuchersachen anderweitig untergebracht und erst nach Eintritt milderen Wetters weitergeräuchert werden. Große Stücke brauchen bis vier Wochen zum Fertigwerden, wenn am Anfang nur einen Tag um den anderen geräuchert wird, dicke Würste bis 3 Wochen, dünne Mettwürste zum Kochen, sowie Gänsefleisch 10—14 Tage, Leber- und Rotwürste eine Woche. Die fertigen Stücke bleiben in der Räucherkammer, die man dunkel macht und werden durch gutschließende Drahtfenster vor Tieren geschützt, außerdem hängt man die Schinken in einem reinen, gut zugebundenen Sacke auf.

Das Seifekochen.

(Siehe auch Seite 74.)

Ein erprobtes, vorzügliches Rezept: 10 Pfd Fett, 2 Pfd. Seifsalz, 1 Pfd. Colophonium, 7 Liter Wasser werden zusammen gekocht. Ist das Fett verkocht, gießt man noch 7 bis 8 Liter Wasser zu und läßt unter stetem Rühren kochen. Um auszuproben, ob die Seife fertig ist, lasse man etwas von der Masse in ein zur Hälfte mit Wasser gefülltes Glas tropfen. Sinkt die Masse unter, so ist sie fertig, während sie sich sonst als Fettschicht oben absetzt. Nun gießt man alles in ein mit Wasser ausgespültes Gefäß, läßt es bis zum andern Tage stehen, schüttet aus und schneidet die Seife in große Stücke, welche man zum Trocknen, was 6—7 Wochen dauert, weglegt. — Diese Seife ist, da sie für Hausseife sehr weiß, fest und ergiebig ist, sehr zu empfehlen.

Backwerke.

Um das Gelingen der Backwerke zu sichern, muß man zunächst für beste Zutaten (Mehl, Hefe, Milch 2c.) sorgen, ferner für den richtigen Grad und eine gleichmäßige Erhaltung der Backofen=Hitze. Selbstverständlich ist die nächstwichtige Bedingung die richtige Bereitung der Teige. Da die Herstellung der gewöhnlichen Gebäcke, die man im städtischen Haushalt nicht selbst zu bereiten pflegt, Seite 48 ausführlich mitgeteilt ist, haben wir es in diesem Abschnitt nur mit den feineren Backwerken zu tun und wollen uns vor allem mit den Teigarten bekannt machen, die dabei zur Anwendung kommen. Die bei den Backwerken angegebenen Zutatenmengen geben nur das Verhältnis der Mischungen an, nicht aber den Bedarf für eine bestimmte Personenzahl.

A. Teigarten.

1. Blätterteig.

Zu einem Pfund feinem Weizenmehl nimmt man 1 Pfund gute Butter, $1^1/_2$ Tassen kaltes Wasser, ein kleines Glas Rum und ein ganzes Ei.

Man wäscht die Butter am Tage vor dem Backen gut aus und legt sie in platter Form auf eine Schüssel, die man an kühlem Orte verwahrt. Bei Bereitung des Teiges schüttet man das Mehl in einem Haufen auf ein Brett, macht in die Mitte des Haufens eine Grube, in die man das zerrührte Ei und den Rum gießt, rührt das Mehl darüber und knetet, nachdem es sich mit den Zuthaten verbunden, einen festen, aber nicht zu trockenen Teig. Diesen rollt man fingerdick aus, legt die Butter darauf, schlägt die Teigränder von allen Seiten darüber und stellt den Teig auf eine halbe Stunde ins Kühle. Darauf streut man etwas Mehl auf das Brett und etwas auf den Teig und rollt diesen wieder aus. Nachdem man ihn abermals zusammengelegt und auf eine halbe Stunde kühlgestellt, rollt man ihn zum dritten Male aus und wiederholt das ganze Verfahren noch ein viertes Mal. Nach dem letzten Ausrollen ist er zur Verwendung fertig.

2. Butterteig zu Kuchen.

40 g Mehl knetet man mit 1/4 Pfund (125 g) Butter zu einem Teige, 85 g Mehl mit 1 Eigelb und 2 Eßlöffeln Weißwein zu einem anderen; dann legt man beide Teile aufeinander und rollt sie 2—3mal zusammen aus, bis sie ganz verbunden sind.

3. Mürber Teig.

Zu 1 Pfund Mehl braucht man 3/4 Pfund (375 g) Butter, 1/2 Pfund (250 g) feinen Zucker, 2 Eidotter, eine halbe Tasse Arrak. Die ausgewaschene Butter wird gerührt und man mischt nach und nach den Zucker, die Eidotter und den Arrak, zuletzt das Mehl daran. Sobald alles verbunden ist, knetet man einen festen, aber elastischen Teig, wenn die angegebene Quantität Mehl nicht genau solchen Teig ergeben sollte, — was bei der verschiedenen Größe der Eier wohl möglich ist, — so kann man nach Bedarf etwas mehr oder weniger Mehl nehmen, ebenso verringert man die Zuckerbeigabe, wenn das Gebäck eine süße Füllung (von Obst, Crème rc.) erhält. Der fertige Teig wird eine Weile ins Kühle gestellt und dann ausgerollt.

4. Hefenteige.

1/2 Pfund (250 g) Mehl rührt man in 1/8 Liter Milch mit einem Eßlöffel Hefen zusammen, läßt das Hefenstück, wie dieses Teigstück genannt wird, an einem warmen Orte aufgehen, mischt dann noch 1/2 Pfund (250 g) Mehl, 1/2 Pfund ausgewaschene gute Butter, 1 Eßlöffel Hefen und etwas Salz daran und knetet davon einen Teig, den man nur mit der Hand etwas platt und breit formt und nochmals an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt. Die zur Verwendung kommenden Hefen oder Bärme, entweder Bierhefen oder künstliche Preßhefen, müssen durchaus frisch und ohne Beigeschmack sein; der frische Zustand ist an der klarweißen Farbe und dem angenehmen Geruch sofort zu erkennen, auch daran, daß der Geschmack nicht im mindesten bitter ist und ein Theelöffel voll Hefen (Bärme), in kochendes Wasser geworfen, in die Höhe kommt. Die Bierhefen vermischt man zuerst mit kaltem Wasser, läßt sie dann mehrere Stunden stehen und gießt erst vor dem Gebrauch das Wasser vorsichtig ab, so daß die reine Bärme zur Verwendung zurückbleibt. Preßhefen können sogleich, in Stückchen gepflückt und in Wasser oder Milch aufgelöst, verwendet werden. Alles, was zur Bereitung des Hefenteiges gebraucht wird: die Butter, das Mehl, die Hefen, muß erwärmt sein und das Mischen und Kneten an einem warmen Ofen geschehen, auch ist es gut, das Mehl durchzusieben. Das Hefenstück muß beim Aufgehen dreimal so groß werden, als es ursprünglich war.

5. Mürber Teig zu Obstkuchen.

Die Hauptsache ist, daß man diesen Teig rasch knetet, damit er nicht die Bindung verliert, was das Ausrollen schwer oder unmöglich macht. Zu 1 Pfund Mehl nimmt man 1/2 Pfund (250 g) Butter, 100 g Zucker und 6 Eier. Man schüttet das Mehl auf das Brett, macht obenhinein eine Grube, schüttet in diesen den Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, 2 ganze und 4 Gelbeier und die ausgewaschene, in Stückchen gepflückte Butter, sowie einen Löffel Wasser, und verbindet und knetet alles rasch zu einem Teige, den man bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort stellt.

6. Backpulver-Teig.

Zu vielen Kuchen ist an Stelle der Hefen die folgende Mischung zu empfehlen, die man dem Mehl zusetzt: Hirschhornsalz, Natron und Ammoniak, alles feinpulverisiert, mischt man zu gleichen Teilen und verwahrt es zum Gebrauch in einer verschlossenen Büchse. Auf je ein Pfund Mehl nimmt man davon 2 Theelöffel voll und vermengt es gut. Nachdem man nun die Butter zum Gebäck zu Schaum gerührt und alle sonstigen Ingredienzien hinzugefügt hat, rührt man zuletzt noch das mit dem Backpulver vermischte Mehl daran. Der Teig darf nicht zu fest sein; sobald er fertig ist, wird er schnell geformt und, mit Papier bedeckt, in den Ofen geschoben.

B. Kaffee-, Thee- und Chokoladengebäck.

7. Kaffeekuchen.

Zuthaten: 3 Pfund Mehl, 1 1/2 Pfund (750 g) Butter, 1/2 Pfund (250 g) Zucker, 90 g feingestoßene süße und einige bittere Mandeln, etwas Salz, 8 Eier, etwas abgeriebene Citronenschale, 1/2 Pfund (250 g) Hefen und 3/4 Liter Milch. Nachdem man von dem vierten Teil des Mehles und der Milch mit den Hefen ein Hefenstück bereitet hat und dieses aufgegangen ist, macht man von den übrigen Zuthaten (mit Ausnahme der Hälfte der Mandeln, die nur grob gestoßen wird und vorläufig zurückbleibt) samt dem Hefenstück einen lockeren Teig, rollt ihn dünn aus und breitet ihn auf ein Blech, worauf man ihn zum Aufgehen stellt. Dann bestreicht man ihn mit geschmolzener Butter, bestreut ihn mit den grobgehackten Mandeln, Zucker und Zimt und bäckt ihn in ziemlich heißem Ofen schön gelbbraun. Manche besprengen den fertigen Kaffeekuchen mit Rosenwasser.

8. Streuselkuchen.

Man macht aus 1/2 Pfund (250 g) Mehl nebst 1/4 Pfund (125 g) in warmer Milch aufgelösten Hefen ein Hefenstück, das man aufgehen läßt. Dann rührt man 1 1/2 Pfund (750 g)

Mehl mit 6 Eiern, 1/2 Pfund (250 g) Zucker (reichlich), etwas Salz, abgeriebener Citronenschale, einer halben Tasse lauwarmer Milch und etwas Muskatblüte zu einem Teige, mischt noch 1/2 Pfund geschmolzene Butter und das aufgegangene Hefenstück darunter, schlägt und knetet den Teig tüchtig, rollt ihn dünn aus und breitet ihn auf Bleche, worauf man ihn zum Aufgehen stellt. Dann bestreicht man den Kuchen mit Butter oder zerrührtem Ei, belegt ihn mit den Streuseln und bäckt ihn goldgelb.

Die Streusel werden so bereitet: Man läßt 1/4 Pfund (125 g) Butter in großer, flacher Pfanne zergehen, rührt Zucker, gestoßenen Zimt und so viel Mehl daran, daß es eine ziemlich trockene breiige Masse giebt, schüttelt die Pfanne über dem Feuer, bis sie sich in Kügelchen und Klümpchen zusammenballt und streut diese über den Kuchen, daß er ganz damit bedeckt ist.

9. Große Brezel.

Es gehören dazu: 2 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 2 ganze Eier und 4 Dotter, 1/4 Pfund (125 g) Zucker, 1/2 Liter Wasser und 100 g Hefen. Von dem vierten Teil des Mehles und den aufgelösten Hefen macht man ein Hefenstück und läßt es aufgehen. Von den übrigen Zuthaten knetet man einen ziemlich festen Teig, verbindet ihn mit dem Hefenstück und verarbeitet ihn noch tüchtig. Dann wäscht man 3/4 Pfund (375 g) Butter, die man wie Teig knetet, in kaltem Wasser aus, formt eine runde Platte daraus und trocknet sie ab, legt sie auf den ebenso ausgerollten Teig, schlägt die Ränder desselben über und behandelt das Ganze wie einen Blätterteig (Nr. 1). Hierauf rollt man das Stück dünn aus, bestreicht das Blatt mit zerlassener Butter, bestreut dasselbe mit gehackten Mandeln und großen und kleinen Rosinen, rollt es dann walzenförmig auf und formt auf einem Blech die Bretzel in bekannter Form. Man stellt diese nun warm zum Aufgehen; sobald sie recht hoch geworden, bestreicht man sie mit Ei und bäckt sie eine Stunde. Die fertige Brezel bestreicht man mit zerlassener Butter und streut, wenn sie erkaltet ist, Zucker darüber.

10. Kranzkuchen.

1/2 Pfund (250 g) Mehl wird mit 60 g Preßhefe, die man in einer Tasse warmer Milch auflöst, in einer Schüssel zu einem Hefenstück gerührt. Dieses bestreut man etwas mit Mehl, dann deckt man die Schüssel mit einem Tuche zu und stellt sie ins Warme. Nachdem das Hefenstück aufgegangen, mengt man daran noch 3/4 Pfund (375 g) Mehl, 90 g Zucker, 8 ganze Eier und 1 Dotter, einige gestoßene bittere Mandeln und etwas kleingeschnittenen Citronat. Man knetet daraus einen festen, aber elastischen Teig, rollt diesen etwa fingerdick aus, belegt ihn mit einem Stück (1/2 Pfund) ausgewaschner, breitgedrückter Butter, schlägt den Teig von allen Seiten über und behandelt ihn wie einen Blätterteig (Nr. 1). Bei jedem Ausrollen muß etwas Mehl auf das Brett gestreut werden. Nach dem vierten Ausrollen bestreicht man das Teigblatt an der Oberfläche mit Ei, das man in Milch zerrührte und an welches man kleine und große Rosinen mischte. Der Teig wird nun in drei Teile geteilt, die man mit den Händen wie Würste formt und dann wie einen Zopf flicht; die Enden fügt man zusammen, so daß ein aus dreisträhnigem Zopfe gebildeter Kranz entsteht. Diesen läßt man auf dem Blech nochmals aufgehen, bestreicht ihn dann mit zerrührtem Ei, bestreut ihn dicht mit feingeschnittenen Mandeln und bäckt ihn bei gelinder Hitze 3/4 Stunden.

11. Napfkuchen.

3 Pfund Mehl, 1/2 Pfund (250 g) Zucker, 1/2 Pfund Butter, etwas Muskatblüte, etwas Zimtblüte, 100 g Hefen, 5 Eier, etwas bittere Mandeln, 1/4 Pfund (125 g) Rosinen und 1 Liter Milch sind die Zuthaten. Man bereitet von dem vierten Teil des Mehles und den in lauer Milch aufgelösten Hefen ein lockeres Hefenstück und läßt es aufgehen. Die übrigen Zuthaten, ohne Butter und Rosinen, verarbeitet man mit Hinzunahme des aufgegangenen Hefenstückes zu einem nicht zu festen Teige, an den man nach und nach die zerlassene Butter giebt. Der Teig muß beim Kneten Blasen werfen, erst dann ist er

fertig und man mischt noch die Rosinen hinzu. Jetzt füllt man eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel bestreute Napfkuchenform, aber nur zur Hälfte, mit der Masse; die Form muß so groß sein, daß sie das Doppelte des Teiges faßt. Man stellt sie zum Aufgehen und bringt den Kuchen, sobald die Form beinahe voll ist, in den Ofen, wo er bei mäßiger Hitze 1 1/4 Stunde backen muß. Ob er fertig ist, probiert man durch Hineinstecken einer Spicknadel; solange sich beim Herausziehen noch Teig daran zeigt, ist der Kuchen nicht fertig gebacken.

12. Abgeriebener Napfkuchen.

2 Pfund Butter werden zu Sahne gerührt, dann mischt man daran 1 Pfund Kartoffelmehl, 1 1/2 Pfund (750 g) Weizenmehl, 60 g Rosinen, ebensoviel Korinthen, etwas süße und wenige bittere, feingeriebene Mandeln, etwas Citronat, etwas gestoßenes Gewürz (1 Theelöffel), 1 Pfund Zucker, 1 Glas lauwarme Milch, etwas Rum, 15 Eidotter, und rührt die Masse eine Stunde. Zuletzt giebt man 1/4 Pfund (125 g) in Milch aufgelöste Hefen und den Schnee der 15 Eiweiße daran. Nun füllt man den Teig in eine mit Butter ausgestrichene, um die Hälfte zu große Form und läßt ihn 12 Stunden gären, worauf er im gut geheizten Ofen gebacken wird.

13. Schlesische Siste.

Zuthaten: 1 1/2 Pfund (750 g) Mehl, 1/2 Pfund (250 g) ganz feines Pudermehl, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 60 g gestoßene bittere Mandeln, 24 Eier, 60 g Hefen, 1 Tasse Milch. Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Sahne, dann nach und nach die Eidotter und die Hälfte des Mehles dazu. Die andere Hälfte vermischt man mit dem Schnee der 24 Eiweiße und mischt dies unter die Masse. Dieselbe wird dann in eine ausgestrichene Form gefüllt, von der die Hälfte leer bleiben muß. Man stellt nun den Kuchen zum Aufgehen und bäckt ihn, sobald er die Form fast bis obenhinan füllt, eine Stunde im mäßig geheizten Ofen.

14. Blech- und Mandelkuchen.

1 Pfund geklärte Butter wird mit 8 Eiern, 3/4 Pfund (375 g) gestoßenem Zucker und 1/2 Pfund (250 g) feingestoßenen süßen Mandeln schaumig gerührt und die Masse, dick auf ein Blech gestrichen, in 15—20 Minuten gebacken.

15. Storchnester.

Man nimmt zu vier Eiern so viel Zucker und ebensoviel Mehl, als das Gewicht der Eier beträgt. Eier, Zucker und Mehl werden mit 1/8 Pfund (60 g) Butter, etwas gestoßenem Zimt und etwas feingeschnittener Vanille gut zusammengerührt, so daß ein zusammenhängender, aber lockerer Teig entsteht. Derselbe wird ausgerollt und in Streifen geschnitten, die man lose zu einem kinderkopfgroßen Knoten verschlingt. Diesen wirft man in ein hohes Gefäß mit kochender Butter oder kochendem Schmalz und kocht ihn in der Fettmasse, bis er steif und gelbbraun geworden. Nun nimmt man ihn heraus, bestreut das Gebäck mit Zucker und Zimt und verbraucht es warm.

16. Biskuit.

1 Pfund feiner Zucker, an dem man eine Citrone abgerieben, 20 Eier und 400 g (4/5 Pfund) Weizenmehl oder 200 g (2/5 Pfund) solches und 200 g Kartoffelmehl sind die Zuthaten. Man schlägt, am besten in einem Porzellannapf, die Eier und den Zucker bei ganz schwachem Feuer eine halbe Stunde mit einer Schneerute, bis dieselben schaumig sind; dann läßt man die Mischung kalt werden und rührt löffelweise das Mehl daran. Den entstandenen Teig füllt man in gut ausgestrichene Biskuitformen und läßt ihn bei mäßiger Hitze 1 1/2 Stunde backen.

17. Löffelbiskuit.

1/2 Pfund (250 g) Zucker schlägt man mit 8 Eiern und etwas auf Zucker abgeriebener Citronenschale auf schwachem Feuer recht schaumig, ohne daß er zu heiß wird, läßt die Masse abkühlen und rührt 3/4 Pfund (375 g) recht feines Mehl darunter.

Nun setzt man mit einem Trichter kleine, fingerlange, in der Mitte dünne Kuchen auf Papier, streut ganz feinen Puderzucker darüber, bäckt die Biskuits bei schwacher Ofenhitze, bis sie gelb und trocken sind und löst sie, noch warm, vom Papier.

18. Biskuitkuchen.

Ein reichliches Pfund Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale rührt man mit 12 Eigelben recht schaumig, giebt den Schnee der 12 Eiweiße darunter, ferner 200 g ($^2/_5$ Pfund) Kartoffelmehl, füllt die Masse in eine ausgestrichene Form und bäckt sie bei schwacher Ofenhitze $1^1/_2$ Stunden.

19. Braunschweiger Kuchen.

Von $^1/_2$ Pfund (250 g) Mehl und 100 g ($^1/_5$ Pfund) in lauwarmer Milch aufgelösten Hefen bereitet man ein Hefenstück, das man aufgehen läßt. Dann rührt man 1 Pfund Butter, 12 Stück gestoßene bittere Mandeln, 4 Eier, 200 g Zucker, die gehackte Schale einer Citrone, Salz und etwas Muskatnuß zu Schaum, mischt das Hefenstück und $1^1/_2$ Pfund (750 g) Mehl dazu, schlägt den Teig, bis er blasig ist und giebt zuletzt noch $^1/_2$ Pfund (250 g) Korinthen darunter. Alsdann rollt man ihn auf einem mit Mehl bestäubten Blech 1 cm dick aus und stellt ihn zum Aufgehen. Sobald er die doppelte Höhe erreicht hat, macht man mit dem Finger kleine Vertiefungen in die Oberfläche und füllt jede mit einem Stückchen Butter. Der Kuchen wird nun bei ziemlich starker Hitze schön bräunlich gebacken; dann bestreicht man ihn mit Zucker, der in Rosenwasser aufgelöst worden und läßt ihn im Ofen noch etwas trocknen.

20. Theekuchen von mürbem Teig.

1 Pfund Butter rührt man zu Sahne und mischt dazu $^1/_4$ Pfund (125 g) Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, 4 ganze Eier, 2 Dotter, 3 Tassen Milch und nach und nach $1^1/_2$ Pfund (750 g) Mehl, so daß ein loser Teig entsteht. Diesen rollt man mit Mehl dünn aus, sticht mit einem Glase oder Ausstecher die Kuchen aus, bestreicht diese mit Ei, thut Zucker, Zimt und feingestoßene Mandeln darauf und bäckt sie im mäßig heißen Ofen.

21. Brezeln von Mürbeteig.

Man mischt zusammen: 1/2 Pfund (250 g) Mehl, 200 g Butter, 100 g Zucker, 4 hartgekochte und durch ein Sieb gestrichene Gelbeier, 2 rohe. Nachdem man hieraus einen geschmeidigen Teig gemacht, teilt man diesen in kleine Stücke, die man in Würstchenform mit den Händen rollt und zu Brezeln formt. Dieselben werden mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und auf einem Blech im mäßig heißen Ofen 10—15 Minuten zu schöner hellbrauner Farbe gebacken.

22. Waffeln.

Zu 30 Stück des Gebäcks werden 3/4 Pfund (375 g) Butter zu Sahne gerührt, zu denen man 7 Eier, 7 Tassen warme Milch, 3/4 Pfund (375 g) Mehl und etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale mischt. Nachdem man die Masse gut verrührt hat, erhitzt man die Waffeleisen, bestreicht sie innen mit einer Speckschwarte, füllt den Teig hinein und schließt dann die Eisen rasch, um die Waffeln auf beiden Seiten gelbbraun zu backen. Noch warm, werden sie mit Zucker bestreut.

Es ist gut, wenn der fertige Teig, ehe er in das Eisen gefüllt wird, erst eine Weile im Kühlen gestanden hat.

23. Stolle.

Zuthaten: 3 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 3/4 Liter Milch, 1/4 Pfund (125 g) feiner Zucker, 1/2 Pfund (250 g) Rosinen, 1/2 Pfund Korinthen, 1/4 Pfund würfelig geschnittenen Citronat, 1/4 Pfund Hefen, 6 Eier, etwas Muskatblüte. Die Hefen werden in warmer Milch aufgelöst, die Butter in Stückchen gerissen und alle Zuthaten, mit Ausnahme der Rosinen und Korinthen, sowie des Citronats, zu einem Teig geknetet. Erst wenn dieser so gut durchgearbeitet ist, daß beim Kneten Blasen entstehen, mischt man die Rosinen 2c. daran. Der Teig wird nun zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt, dann noch einmal durchgeknetet und zu länglichen, an den Enden zugespitzten Broten geformt. In die Mitte eines jeden macht man der Länge nach einen Einschnitt. Die Stollen läßt man nun

nochmals aufgehen, bestreut sie dann mit grobgehackten Mandeln und bäckt sie eine Stunde im mäßig heißen Ofen. Noch warm, bestreicht man sie mit zerlassener Butter und streut Zucker und Zimt darüber.

24. Aniskuchen.

1/4 Pfund (125 g) Zucker wird mit 2 Eiweißen und 40 g geriebener Semmel vermischt. Diese Masse wird auf länglich-viereckige oder runde Oblaten gestrichen, mit Zucker und Anis bestreut und bei mäßiger Ofenhitze gebacken.

25. Blitzkuchen.

1/2 Pfund (250 g) Butter wird zu Sahne gerührt, dann mischt man daran 4 Eigelbe. 2 Löffel saure Sahne, 1 Pfund Mehl, 1/4 Pfund (125 g) Zucker, endlich, nachdem alles gut verrührt ist, den Schnee der 4 Eiweiße. Den in Kuchenform ausgerollten Teig läßt man auf der Platte 1/4 Stunde aufgehen und dann 1/2—3/4 Stunden im Ofen backen.

26. Blätterkuchen.

Von 3/4 Pfund (375 g) gut ausgewaschener Butter, 1 1/4 Pfund (625 g) Mehl, 3/4 Pfund Zucker, 5 Eigelben, 5 ganzen Eiern, 60 g in lauem Wasser aufgelöster Hefe und einer Messerspitze Hirschhornsalz knetet man einen Teig. Diesen rollt man messerrückendick aus, bestreicht ihn mit Butter und streut darauf ein Gemisch von feingeschnittenen Mandeln, Sultanrosinen und Zucker zu gleichen Teilen. Dann schlägt man die Teigränder über, bestreicht und belegt wieder, rollt wieder aus und setzt das fort, bis die Butter und die Mandeln und Rosinen verbraucht sind. Man formt nun Kuchen, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt sie noch 3 Stunden stehen und bäckt sie dann.

27. Backpulverkuchen.

1/2 Pfund (250 g) Butter wird zu Sahne gerührt und allmählich hinzugerührt: 5 Eigelbe, 1/2 Pfund Zucker, eine Tasse rohe Milch, 1/2 Pfund Kartoffel- und ebensoviel Weizenmehl,

die abgeriebene Schale einer Citrone und einige gestoßene bittere Mandeln. Dies alles verarbeitet man zu einem geschmeidigen Teige, mischt noch 2 Theelöffel Cremor tartari und halb so viel Natron, zuletzt auch den Schnee der 5 Eiweiße daran, füllt den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Napfkuchenform und läßt den Kuchen 1—1 1/2 Stunden backen.

28. Kleine Blechkuchen.

Man vermischt 2 Eigelbe, 1 ganzes Ei, 1 Löffel zerschmolzene Butter, 1 Löffel Zucker, 1 Löffel saure Sahne, 1/2 Löffel Rum, den Saft und die Schale einer Citrone gut, rührt daran so viel Mehl, daß ein lockerer Teig entsteht und rollt diesen in der Dicke einer Handfläche aus. Dann legt man ihn auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech und schneidet in regelmäßigen Zwischenräumen den Kuchen geradlinig ein, so daß länglich-viereckige Abteilungen, jede einen Kuchen darstellend, entstehen, die nach dem Backen leicht auseinandergebrochen werden können. Sie werden bei schneller Hitze gebacken, dann mit Butter bestrichen und mit Zucker und Zimt bestreut.

29. Vanillekuchen.

1/2 Pfund feinen Zucker, 4 ganze Eier und eine halbe Schote gestoßene Vanille rührt man zusammen, dann fügt man dazu grobgeschnittene Mandeln und 1/2 Pfund Mehl, rührt alles eine Viertelstunde und füllt die Masse in eine ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form, worauf man den Kuchen bei mäßiger Ofenhitze hellgelb bäckt.

30. Gebackene Ringe.

Von 2 Löffeln zerlassener Butter, einer Tasse Zucker, 4 Eiern, 1 1/2 Pfund (750 g) Mehl, einer Tasse Milch, etwas abgeriebener Citronenschale und 2 Theelöffeln Cremor tartari wird ein geschmeidiger Teig gemacht und handdick ausgerollt. Dann sticht man mit einem Wasser- oder einem Weinglase Ringe davon aus und bäckt diese in einem Gefäß mit kochendem Fett oder solcher Butter.

31. Spritzkuchen.

$^3/_4$ Liter Milch kocht man mit einem Theelöffel voll Butter, einer Prise Salz und etwas Citronenschale auf, dann rührt man über dem Feuer allmählich 1 Pfund Mehl daran und setzt das Rühren fort, bis sich die Masse vom Gefäße löst. Nun läßt man sie kalt werden und rührt 8 ganze Eier daran, so daß ein klarer, dickflüssiger Teig entsteht. Diesen füllt man in die Teigspritze und spritzt ihn in Form kleiner, erhabener Kränze auf ein mit Fett bestrichenes Papier. Von diesem läßt man die Spritzkuchen in kochendes Fett fallen, bäckt sie darin bräunlich und bestreut sie mit Zucker.

32. Kugelgebäck.

4 Eier rührt man mit $^1/_8$ Liter süßer Sahne und 560 g ($1^1/_8$ Pfund) Mehl zu einem Teige an, fügt dazu 200 g ($^2/_5$ Pfund) in Stückchen gerissene Butter, 30 g Backpulver (s. Nr. 6), einen Theelöffel voll Salz und einen Eßlöffel voll Zucker, und knetet einen geschmeidigen Teig davon. Diesen stellt man eine Stunde auf Eis oder an einen kühlen Ort, arbeitet ihn dann nochmals durch und formt daraus eine in der Mitte oben etwas eingedrückte Kugel. Die Vertiefung wird mit gequirltem Ei bestrichen und das Ganze auf einem Blech oder in passender Form $1^1/_2$ Stunden bei mäßiger Ofenhitze gebacken.

33. Makronen.

2 Pfund süße, $^1/_2$ Pfund (250 g) bittere Mandeln werden gebrüht, geschält und gerieben. Dazu mischt man 3 Pfund Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft von 2 Citronen, 2 Eßlöffel Arrak und macht davon einen gut durchmischten Teig, unter den man zuletzt noch den steifen Schnee von 15 Eiweißen zieht. Man formt nun aus dem Teige runde Brötchen, legt sie auf Oblaten und bäckt sie zu schöner dunkelgelber Farbe. Die Masse muß vor dem Backen zusammenhängend sein; sollte sie auseinandergehen, muß man etwas Eiweiß und geriebene Semmel darunter kneten.

Die kleinen Suppenmakronen werden ähnlich hergestellt, nur ohne Arrak und Citrone und mit ungeschlagenem Eiweiß.

34. Vanillekücheldhen.

Man macht einen losen Teig von 3 Eigelben, 200 g (2/5 Pfund) Zucker, 2 ganzen Eiern, 30 g Vanillezucker und 200 g Mehl. Davon sticht man, nachdem er leicht ausgerollt worden, mit einem Weinglas Plätzchen aus und bäckt sie auf einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreuten Blech bei mäßiger Hitze.

35. Eierkringel.

6 hartgekochte, abgekühlte Eier werden sehr fein gewiegt; dann mischt man dazu: 1 Pfund Mehl, 15 g darunter gemengtes Backpulver, 3/4 Pfund (375 g) Butter, 1/2 Pfund (250 g) Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale. Aus dem daraus gekneteten Teige formt man kleine Kringel, bestreicht diese über und über mit Eiweiß, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie auf dem Blech bei mäßiger Ofenhitze.

36. Rosenblechkuchen.

1/8 Pfund (60 g) Butter wird schaumig gerührt und nach und nach verrührt mit: 300 g (3/5 Pfund) mit 10 g Backpulver vermischtes Mehl, 200 g (2/5 Pfund) Zucker, 3 Eigelbe, eine Messerspitze abgeriebene Citronenschale und 5 Eßlöffel Rosenwasser. Zuletzt zieht man den Schnee der Eiweiße, den man mit etwas Mehl vermischt, darunter. Der Teig wird etwas ausgerollt oder ausgezogen, mit geschnittenen Mandeln bestreut und auf einem mit Mehl bestäubten Blech bei mäßiger Hitze gebacken.

37. Thee-Zwieback.

200 g (2/5 Pfund) zerlassene und abgekühlte Butter wird mit 6 Eiern und 400 g (4/5 Pfund) Zucker zerrührt, dazu fügt man 2 Pfund Mehl, 50 g darunter gemischtes Backpulver, eine Messerspitze abgeriebene Citronenschale und ebensoviel Anis, einen halben Liter Milch. Dies alles verarbeitet man zu einem Teige, den man ausrollt und so einkerbt, daß jede Abteilung die Form eines länglichen Zwiebacks hat. Das Gebäck kommt auf gut ausgestrichenem Blech in den Ofen und wird, wenn es fertig ist, in die abgeteilten Stücke gebrochen.

38. Englische Cakes.

6 Eier werden mit $1/2$ Pfund (250 g) Butter schaumig geschlagen, dann rührt man $1/2$ Pfund feines Mehl, das man etwas erwärmt hat, und $1/2$ Pfund Zucker daran. Der Teig wird gut durchgeknetet und handdick ausgerollt, dann noch etwas dünner ausgezogen, worauf man die gewünschten Formen aussticht oder schneidet und die Cakes auf einem mit Butter bestrichenen Blech bei mäßiger Ofenhitze gelb bäckt. In einer Viertelstunde pflegen sie fertig zu sein.

Eine andere Art von Cakes wird so bereitet: 3 Eigelbe schlägt man mit $1/2$ Pfund Zucker und giebt daran $1/2$ Stange gestoßene Vanille, 6 g Hirschhornsalz, 1 Tasse laue Milch, $1/2$ Pfund Mehl und, wenn alles gut verarbeitet ist, den Schnee der Eiweiße. Diesen Teig läßt man über Nacht stehen, knetet ihn dann mit einem weiteren halben Pfund Mehl und verfährt dann weiter wie bei der ersten Art.

39. Osterbrot.

Man bereitet mit lauwarmer Milch, $1/2$ Pfund Mehl und 50 g Hefe ein Hefenstück, das man aufgehen läßt. Indes rührt man 20 Eigelbe mit $1/2$ Pfund Zucker eine Stunde und giebt nach und nach dazu: $1/2$ Pfund (250 g) zerlassene Butter oder Schmalz, 1 Weinglas spanischen Wein oder Likör, 75 g gestoßenen Anis und $1\,1/2$ Pfund (750 g) Mehl. Zu diesem Teige giebt man das Hefenstück, verarbeitet alles und gießt noch so viel Milch an, daß ein fester, aber elastischer Teig entsteht. Man muß den Teig eine Stunde kneten, ehe er verwendet werden kann; dann formt man daraus kleine Brote oder auch geflochtene Zöpfe, Schnecken und Aehnliches, läßt diese auf dem Blech nochmals aufgehen, bestreicht sie dann mit Eigelb und bäckt sie bei mäßiger Ofenhitze.

C. Obstkuchen, Kuchen mit Füllung oder Belag.

40. Mohnstolle.

Der Teig wird wie zu Butterstolle (23), aber ohne Rosinen bereitet. Man rollt ihn zu einer dünnen Platte aus, bestreicht

ihn mit gebrühtem, feingeriebenem Mohn, den man mit Zucker, Zimt, feingestoßenen Mandeln und Rosenwasser zu einem dicken Brei vermischt und rollt dann den Teig in Stollenform zusammen, so daß die Füllung nach innen kommt. Nachdem die Stollen aufgegangen, bestreicht man sie mit Butter und bäckt sie eine Stunde in mäßiger Hitze. Noch warm, werden sie dann mit Butter bestrichen und mit Zucker bestreut.

41. Pfannkuchen.

Zu 6 ganzen Eiern und 2 Dottern rührt man in einer Schüssel $1/2$ Liter warme Milch, ein reichliches Viertelpfund Zucker, $3/4$ Pfund (375 g) Butter, die man vorher in Stückchen zerpflückt, 2 Pfund Mehl, die abgeriebene Schale einer Citrone und zuletzt 60 g gute Preßhefe. Der Teig wird so lange gerührt, bis er von der Kelle abfällt, dann stellt man ihn auf mehrere Stunden, möglichst eine ganze Nacht, ins Warme zum Aufgehen. Jetzt bringt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Brett, knetet ihn nochmals durch, rollt ihn fingerdick aus und schneidet davon Vierecke. Auf die halbe Zahl derselben legt man je etwas Pflaumen-, Kirsch- oder Himbeermarmelade, deckt ein zweites Viereck darüber und sticht beide mit einem Weinglase zugleich rund und fest zusammen aus. Die Pfannkuchen müssen nun noch einige Zeit auf dem Brette aufgehen, dann wirft man sie in ein hohes Gefäß mit kochender Butter oder Schmalz, nimmt sie, wenn sie von beiden Seiten braun sind, mit dem Schaumlöffel heraus und bestreut sie, noch warm, mit Zucker.

42. Pflaumenkuchen.

Aus 1 Pfund Mehl, 60 g Zucker, $1/4$ Pfund (125 g) Butter, 30 g Hefen, 4 Eiern, 5—6 Stück feingestoßenen bitteren Mandeln, der abgeriebenen Schale einer Citrone, etwas Salz und Muskatblüte bereitet man einen Hefenteig (Nr. 4), knetet ihn, nachdem er aufgegangen, nochmals, rollt ihn auf einem Blech dünn aus und läßt ihn abermals aufgehen. Dann bestreicht man ihn mit Butter, legt schöne, reife Pflaumen darauf, die man entkernt und halb durchgeschnitten, streut Zucker darauf und läßt den Kuchen in einer halben Stunde gar backen. Wenn

er aus dem Ofen gekommen und kalt geworden ist, streut man noch einmal Zucker darüber.

43. Kirsch-, Heidelbeer-, Apfel-, Mohnkuchen

werden in derselben Weise mit Belag von Kirschen, Heidelbeeren, geschnittenen und geschmorten Aepfeln und dem in Nr. 40 beschriebenen Mohnbrei zubereitet.

44. Käsekuchen.

Aus einem Pfund trockenem weißen Käse, 1/4 Pfund (125 g) Butter, 8 Eigelben, 1/4 Pfund gestoßenem Zucker, etwas feingestoßenen bitteren Mandeln und 1/8 Pfund (60 g) Korinthen mischt man einen gleichmäßigen festen Brei zusammen. Nachdem man einen Hefenteig nach Nr. 42 bereitet hat, streicht man die Käsemasse recht dicht auf den ausgerollten Teig, läßt denselben aufgehen und bäckt dann den Kuchen bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe.

45. Erdbeerkuchen.

Man bereitet einen Blätterteig (Nr. 1), sticht, nachdem er messerrückendick ausgerollt worden, mit einem Teller ein rundes Blatt aus, bildet aus einem daran befestigten Teigstreifen einen reichlich fingerdick emporstehenden Rand, bestreut die Innenseite der Teigform mit Zucker und bäckt letztere schön gelbbraun. Dann mischt man verlesene, gewaschene und eingezuckerte Walderdbeeren mit Schlagsahne und füllt die Form damit.

46. Tortelettes mit Crême.

Man rührt 1 Pfund Butter zu Sahne, mischt daran 1/4 Pfund (125 g) Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, 4 ganze Eier, 2 Dotter, 3 Tassen Milch und nach und nach 1 1/2 Pfund (750 g) Mehl, und macht daraus einen ziemlich festen Teig. Diesen rollt man mit Mehl dünn aus, sticht mit einem Glase oder Ausstecher Scheiben davon, die man mit einem fingerbreiten Rande umgiebt, bestreut die kleinen Formen innen mit Zucker und Zimt, nach Belieben mit feingehackten Mandeln und bäckt sie im mäßig heißen Ofen auf dem Blech. Nachdem

sie fertig und ausgekühlt sind, füllt man sie mit Crême und eingemachten Früchten.

Ganz in derselben Weise bereitet man die Tortelettes, die man mit Stachelbeeren, Erdbeeren, Kirschen ꝛc. belegt. Die Stachelbeeren und Kirschen müssen geschmort oder eingemacht sein, Himbeeren und Erdbeeren können roh verwendet werden. Auf die Obstfüllung giebt man gewöhnlich noch Schlagsahne.

47. Windbeutel.

1/4 Liter Milch, 30 g (1/16 Pfund) Butter und 1/4 Pfd. Mehl rührt man über dem Feuer, bis sich der Teig vom Gefäß ablöst. Man läßt ihn etwas abkühlen und vermischt ihn mit 3 Eigelben, einer Prise Salz und zuletzt mit dem Schnee der Eiweiße. Dann formt man von dem gut verrührten Teige Klöße von der Größe starker Aepfel, macht Fett in einem tiefen Gefäß kochend, wirft die Klöße hinein und läßt sie kochen, bis sie schöne, hellbraune Farbe haben. Aus den angegebenen Mengen lassen sich etwa 12—15 Windbeutel machen. Nach dem Herausnehmen schneidet man sie in 2 Hälften, füllt Schlagsahne oder eine Crême in die eine Hälfte und klappt die andere darüber.

48. Fraustädter Wickelkuchen.

Derselbe gerät nur, wenn alle Zuthaten über Nacht oder einen halben Tag warm gestanden haben. Am Tage der Bereitung macht man aus 1/8 Liter Milch, 75 g Hefe und 1/16 Liter Mehl ein Hefenstück, das man an einem warmen Orte aufgehen läßt und mischt indes zu einem Teige: 3/8 Liter Milch, 1 3/4 Pfund (875 g) Mehl, 1/2 Pfund (250 g) Butter, 1/4 Pfund (125 g) Zucker und einen Theelöffel Salz. Dann verbindet man den Teig mit dem Hefenstück, knetet alles gut durch und läßt die Teigmasse, mit einem Tuche bedeckt, drei Stunden an einer warmen Stelle aufgehen. Darauf rollt man sie fingerdick aus, bestreicht die Oberfläche mit zerlassener Butter und bestreut sie mit einem Gemisch von 1/4 Pfund Zucker, 1/4 Pfund geriebenen süßen Mandeln, 1/2 Pfund Sultanrosinen oder gequollenen Korinthen, 8 g Zimt und 1/4 Pfund feingeschnittenem Citronat. Der gerollte Teig, der eine längliche

Form haben muß, wird nun aufgewickelt, so daß eine lange Wurst entsteht. Diese schneidet man in handtellerlange Stücke, verklebt dieselben ein wenig an den offenen Seiten, drückt sie etwas breit und läßt sie auf dem Blech noch eine Stunde aufgehen, worauf sie gelbbraun gebacken werden.

49. Rosinenblechkuchen.

Aus 90 g in 1/8 Liter Milch aufgelöster Hefe und 1/16 Liter Mehl macht man ein Hefenstück und läßt es an einem warmen Orte aufgehen. Unterdes mischt man einen Teig von 2 3/4 Pfund (1,4 kg) Mehl, 3/4 Pfund (375 g) Butter, 3/4 Liter Milch, 2 Eiern, 1/2 Pfund (250 g) Zucker und knetet den Teig so lange, bis er nicht mehr an den Fingern klebt. Darauf mischt man noch 3/4 Pfund Sultanrosinen darunter, verteilt sie durch Kneten und läßt den Teig noch 3 Stunden, mit einem Tuche bedeckt, am warmen Orte aufgehen. Er wird dann auf ein mit Speck abgeriebenes Blech gebracht, so ausgezogen, daß er 3 bis 4 cm dick ist, mit Milch und Ei bestrichen und mit Zucker und geriebenen Mandeln, die man zu gleichen Teilen gemischt, bestreut. Dann läßt man ihn noch eine halbe Stunde aufgehen und bäckt ihn.

50. Baisers.

Von 8 Eiweißen schlägt man sehr steifen Schnee und versüßt diesen mit 3/4 Pfund (375 g) feingesiebtem Zucker. Auf ein Blech, das man mit weißem Papier belegt hat, werden nun von diesem Schnee apfelgroße Klöße gesetzt, die man mit Zucker bestreut und mehrere Stunden backen läßt, bis sie fest sind. Dann nimmt man sie von dem Papier ab, schneidet sie vorsichtig durch und höhlt sie aus, so daß nur dicke Schalen bleiben. Sobald sie kalt geworden sind, füllt man je eine Hälfte mit Schlagsahne und deckt die andere darüber.

51. Blätterteigschnitten mit Crême.

Man bereitet einen Blätterteig (s. S. 90), rollt ihn halbfingerdick aus und schneidet davon länglich-viereckige kleine Kuchen, von denen man der Hälfte einen erhabenen Rand giebt. Diese

bestreicht man mit gequirltem Eigelb, legt sie auf ein gebuttertes Blech und durchsticht sie mehrmals mit der Gabel, worauf man sie im heißen Ofen bäckt. Wenn sie bräunlich=gelb sind, nimmt man sie heraus, bestäubt sie mit Zucker und schiebt sie nochmals für einige Minuten in den Ofen. Dann füllt man die mit den Rändern versehenen mit Crème und deckt die anderen darüber; wenn man will, kann man auch auf diese Crème füllen und einen dritten auflegen. Die Schnitte kommen dann nochmals eine Minute in den Ofen, damit sich die Crème verdickt.

52. Gefüllter Kranz.

Aus Blätter= oder Mürbeteig bäckt man einen kranzartig geformten Kuchen, den man, wenn er in der Schüssel liegt, im inneren Hohlraum mit einer Weincrème füllt, obenauf mit eingemachten Früchten belegt.

D. Torten.

53. Mohntorte.

1 Pfund feingeriebener Mohn wird mit $^1/_2$ Pfund (250 g) Zucker, $^2/_3$ Pfund (350 g) zerlassener Butter, 12 Eigelben, etwas Zimt und $^1/_2$ Pfund gereinigten Korinthen vermischt, dann fügt man zu der Masse etwas Sahne, etwas Rosenwasser und den Schnee von 12 Eiweißen. Man bereitet nun eine Teigform nach Nr. 45, aber von mürbem Teige, füllt die Mohnmasse hinein und bäckt die Torte zu schöner Farbe. Sobald sie fertig ist, besprengt man sie mit in Rosenwasser aufgelöstem Zucker und belegt sie, kalt geworden, mit einer Schicht Schlagsahne.

54. Aepfeltorte.

Saure Aepfel werden geschält, in Viertel, aus denen man das Gehäuse entfernt, dann in Scheiben geschnitten, und mit Zucker, abgeriebener Citronenschale und etwas Korinthen gedämpft. Man bereitet nun einen Blätterteig (s. S. 90), rollt ihn halbfingerdick aus, schneidet davon einen runden Boden, der so groß ist, daß, wenn man ihn in die Tortenform (Mehlspeisenform) legt, die Ränder bis zum Rande der Form über-

stehen. Die Form muß, ehe man den Teigboden hineinbringt, an Boden und Rändern mit Butter ausgestrichen, der Boden auch mit geriebener Semmel bestreut sein. Nachdem man das Teigblatt hineingelegt, drückt man den Rand unten und oben fest an und füllt die Aepfelmasse hinein. Die Hälfte des Teiges muß übriggeblieben sein; von ihr und dem, was über den Rand steht und weggeschnitten wird, rollt man noch ein großes Blatt aus, das man in Streifen schneidet. Diese Streifen legt man gitterförmig über die Torte und bäckt dieselbe eine gute Stunde. Der Teig muß ganz mürbe und knusperig sein. Hat man von dem ausgerollten Teige noch so viel übrig, so kann man zwischen die Aepfelfüllung noch ein Teigblatt bringen und mitbacken.

55. Linzer Torte.

Aus 1 Pfund Mehl, 3/4 Pfund (375 g) Butter, 200 g (2/5 Pfund) Zucker, ebensoviel feingeriebenen Mandeln, 8 hartgekochten und 6 rohen Eigelben bereitet man einen Teig und rollt ihn fingerdick aus. Dann macht man nach Nr. 45 eine Teigform mit handbreitem Rande, füllt sie mit einer Fruchtmarmelade und bedeckt die Füllung mit einem Teiggitter, wie es in voriger Nummer beschrieben wurde. Die Torte wird nicht in der Form, sondern auf Papier gebacken. Man legt auch um die Seitenwand einen Papierstreifen und schiebt sie so in den Ofen; der Boden und Rand von Papier werden nach dem Backen fortgenommen und die Torte wird auf eine Schüssel gebracht. Backzeit eine Stunde im mäßig heißen Ofen.

56. Sandtorte.

6 ganze Eier und 6 Eidotter rührt man mit 1/2 Pfund (250 g) Zucker auf schwachem Feuer warm, läßt es dann erkalten und mischt nach und nach 1/2 Pfund zerlassene, lauwarme Butter, 1/2 Pfund Kraftmehl und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter. Die Masse füllt man in eine gut ausgestrichene Tortenform und läßt sie bei gelinder Ofenhitze gelbbacken. Nachdem sie etwas abgekühlt ist, stürzt man sie aus der Form und überstreicht die obere Seite mit gezuckertem Ei.

57. Punschtorte.

Von 1 Pfund zerrührter Butter, 16 Eidottern, 1 Pfund Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone und 1 Pfund Mehl rührt man einen Teig zusammen, an den man zuletzt den Schnee von 8 Eiweißen mischt. Diesen Teig teilt man in 4 Stücke, die man ausrollt und rund (in Tellergröße) schneidet. Dieselben werden auf Papier oder einem Blech gebacken, dann bestreicht man sie mit Rum, belegt sie mit Fruchtmarmelade und schichtet sie auf einer Schüssel übereinander. Zuletzt bereitet man von Eiweiß, Citronensaft und Rum eine Glasur, bestreicht damit die Oberfläche der Torte, läßt sie trocknen und verziert sie mit eingemachten Früchten.

58. Mandeltorte.

Man rührt 1 Pfund gestoßene Mandeln und 1 Pfund Zucker nebst 16 Eigelben und der abgeriebenen Schale einer halben Citrone gut, fügt unter Rühren 1/4 Pfund (125 g) Kartoffelmehl, zuletzt den Schnee von 16 Eiweißen hinzu, füllt die Masse in eine ausgestrichene, mit Semmel ausgestreute Form und bäckt sie 1 1/4 Stunde in mäßiger Ofenhitze. Sie wird, kalt geworden, ausgestürzt und, wie in voriger Nummer beschrieben, glasiert.

59. Brottorte.

Zu 30 gut zerrührten Eidottern mischt man 3/4 Pfund (375 g) Zucker, 1/2 Pfund (250 g) süße Mandeln, 1/2 Pfund geriebenes Brot, (das auch alt sein kann), die abgeriebene Schale einer Citrone, einen Theelöffel voll Zimt und Nelken gemischt. Diese Masse wird in eine ausgestrichene Form gefüllt und etwa 1 Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

60. Baisertorte.

Man bereitet einen steifen Eierschnee und mischt ihn mit Zucker wie in Nr. 50 (Baisers). Auf 2 weißen Papierbogen zeichnet man den Umriß einer Schüssel von der Größe, die die Torte haben soll; der eine soll den Boden, der andere den Deckel geben. Der Boden wird innerhalb der vorgezeichneten

Form dick mit der Schaummasse belegt und ein erhabener Rand aufgesetzt, der Deckel wird nur glatt belegt. Beide Blätter läßt man nun auf einem trockenen, nicht fettigen Blech eine Stunde backen und dann noch mehrere Stunden warm stehen. Darauf entfernt man die Papiere, füllt den Boden mit Vanilleschlagsahne und legt den Deckel (aus gebackenem Schnee) darauf.

61. Biskuittorte.

14 Eigelbe und 1 Pfund feinen Zucker reibt man zusammen im Napf und giebt dazu die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone, 1/2 Pfund (250 g) Kartoffelmehl und, nachdem man die Masse eine Stunde gerührt hat, den Schnee von 7 Eiweißen. Das Ganze wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und 3/4 Stunden gebacken.

62. Chokoladentorte.

6 ganze Eier und 6 Eigelbe rührt man mit 1/2 Pfund (250 g) Zucker eine halbe Stunde und fügt dann hinzu: 80 g feingeriebene Chokolade, 140 g feines Mehl, etwas abgeriebene Citronenschale, einen Löffel voll geriebene Mandeln und zuletzt den Schnee der Eiweiße. Das Ganze füllt man in eine Form und bäckt es 3/4 Stunden.

63. Johannis-, Erd- oder Himbeertorte.

Man macht einen Butterteig (s. S. 91), rollt ihn fingerdick auf und belegt damit eine Tortenform. Dann füllt man darauf gezuckerte Johannisbeeren oder eine andere Beerensorte und bedeckt diese mit folgendem Guß: 1/4 Pfund (125 g) Zucker mit 5 Eigelben wird schaumig gerührt, dazu 1/4 Pfund feingeriebene Mandeln, etwas abgeriebene Citronenschale und der Schnee der Eiweiße gemischt. Mit diesem Guß wird die Torte 1/2—3/4 Stunden gebacken.

64. Nußtorte.

1/4 Pfund (125 g) Walnüsse, deren braune Haut man abgezogen, werden feingerieben; man rührt 8 Eigelbe mit 1/4 Pfd. Zucker schaumig, giebt die Hälfte der Nüsse, 60 g (1/8 Pfund)

Kartoffelmehl, 60 g Weizenmehl dazu, und, wenn alles gut verrührt ist, den Eiweißschnee. Nun füllt man die Masse in zwei flache, mit Butter ausgestrichene Blechformen und bäckt sie im mäßig heißen Ofen. Indes bereitet man aus den übrigen Nüssen, einem Ei, einer Schote feingestoßener Vanille und einem Löffel Zucker die Füllung, und wenn die Tortenhälften fertiggebacken sind, belegt man beide damit, deckt sie übereinander und nimmt die obere Form weg. Dann versieht man die Oberfläche der Torte mit einer Glasur aus Eiweißschnee und Zucker und schiebt sie noch für einige Minuten in den Ofen. Als Verzierung spritzt man gewöhnlich aus der Glasurmasse Figuren auf die Torte und belegt sie mit eingemachten Nüssen und anderen Früchten.

65. Sahnentorte.

Man bereitet eine Crème, indem man einen halben Liter süße Sahne mit Zucker kocht, 10 Eigelbe, sowie etwas abgeriebene Citronenschale daran thut und alles über dem Feuer rührt, bis es dick wird. Eine Form legt man mit dünn ausgerolltem Butterteig aus, füllt die Crème darauf, bestreut sie mit Zucker und Zimt und bäckt die Torte im Ofen.

66. Makronentorte.

1 Pfund süße und 50 g bittere Mandeln werden gerieben. Dazu mischt man 1 Pfund Zucker und den Schnee von 8 Eiweißen und belegt mit dem Teige ein rundgeschnittenes Papier, das man auf ein mit Butter ausgestrichenes Blech legt und so in den Ofen schiebt. Man kann die Makronenmasse auch statt auf Papier auf einem Boden aus folgender Masse backen: Aus ½ Liter Mehl, 5 Eigelben, 100 g (⅕ Pfund) Zucker und 100 g Butter knetet man an einem kühlen Orte und möglichst schnell einen Teig, der zu der Unterlageplatte ausgerollt wird. Die Torte braucht etwa ½ Stunde, um fertig zu backen. Man kann sie mit einem Zuckerguß versehen, der aus Eiweiß und Zucker hergestellt und durch eine Tüte mit kleiner Oeffnung in der gewünschten Zeichnung auf die Torte gebracht wird.

67. Baumkuchentorte.

1 Pfund ausgewaschene Butter wird zu Sahne gerührt und unter 3/4 stundenlangem Rühren allmählich löffelweise darangegeben: 14 Eigelbe, eine Stange mit Zucker gestoßener Vanille, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1 Pfund gesiebter Zucker, 1 Pfund Kraftmehl oder Mondamin. Nachdem alles gut gerührt ist, schlägt man die Eiweiße zu Schnee und zieht diesen unter die Mischung. Nun streicht man 2 Eßlöffel der Masse über den Boden einer mit Butter ausgestrichenen Baumkuchenform und bäckt dies im Ofen auf einem Rost, der die Unterhitze abhält. Sobald ein Teil gelbbraun wird, schichtet man immer wieder ebensoviel frischen Teig darauf, bis alles verbraucht ist. Die Bereitung dauert 3 Stunden. Wenn die Torte kaltgeworden ist, versieht man sie mit einer Glasur aus Eiweiß mit Zucker und läßt diese einige Minuten im Ofen trocken backen.

Die Obstverwertung.

Unter Obstverwertung versteht man nicht nur das Aufbewahren des Lagerobstes, sondern auch die Obstweinbereitung, das Dörren des Obstes und die Obstmusbereitung.

Die Obsternte.

Schon lange vor der Erntezeit sind mit Früchten reichbeladene Aeste nicht imstande, allein die Last zu tragen. Selbst eine zweckmäßige Züchtung und Verteilung der Aeste in der Krone wird besonders bei dünnen, abwärts hängenden Aesten wenig nützen. Sobald sich die Aeste neigen, sind sie zu stützen; man stützt sie entweder durch mit Bändern und Querstützen versehene, bezw. mit Stroh umwickelte gabelförmige Baumpfähle oder verbindet die abstehenden Aeste durch Holzschienen, Stricke und Ketten. Nur durch diese Stützen kann man das Brechen und Schlitzen der Aeste und Zweige verhindern. Man erntet das Obst, sobald sich der Fruchtstiel leicht vom Fruchtzweige ablöst. Frühobst ist, da es durch Lagerreife saftiger wird, schon einige Tage früher zu pflücken. Da sich Steinobst, sowie das Kernfrühobst nicht längere Zeit aufheben läßt, ist es bald zu verbrauchen.

Winter-, insbesondere Tafelobst, darf nicht von den Bäumen geschüttelt werden. Es muß sorgfältig gepflückt werden, keine Frucht darf Fall- oder Druckflecken aufweisen. Zu früh gepflücktes Winterobst wird bald welk und erhält einen faden Geschmack. In schlechten Lagen und naßkalten Sommern pflücke man das Winterobst, damit es gut durchwintert, nie vor Mitte Oktober. Nicht ganz baum-

reifes Obst läßt man auf kurze Zeit, vorsichtig auf Haufen gesetzt, nachreifen, man bringe es zum Schwitzen, bevor man es in die Aufbewahrungsräume bringt. Der Aufbewahrungsraum, möge er nun ein trockener, nach Norden gelegener, luftiger, 2—4 Grad warmer Keller, oder ein dunkles, gleichmäßig warmes, trockenes Zimmer sein, darf, damit die Reifezeit nicht beschleunigt wird, unter keinen Umständen zu warm sein. In beschränktem Raume wickelt man das Obst einzeln in mit Branntwein getränktes Seidenpapier und legt es schichtenweise in Kisten und Fässer, wobei die Zwischenräume mit trockenem Sand, feiner Holzwolle oder trockenen Sägespänen ausgefüllt werden. Wer aber das Obst auf an Gestellen befindliche Horde bringen kann, thue dieses. Die Horden werden mit reinem Papier bedeckt und so mit den Früchten belegt, daß die Stiele stets nach oben stehen und die Sorten für sich abgesondert sind. Sehr zu empfehlen sind die von Dr. Stötzer konstruierten Obstaufbewahrungsgestelle und das Obstversandfaß; diese Gestelle sind nicht mit Papier zu belegen. Bezugsquelle: Senator Niemann in Bützow in Mecklenburg. Für gewöhnlich legt man die frühreifenden Sorten nach vorn und die später reifenden nach hinten. Nach dem Einbringen sind bei trockenem Wetter Thüren und Fenster einige Tage offen zu lassen, damit das Obst abtrocknet und die Luft gereinigt wird. Die Temperatur darf nicht unter Null fallen, aber auch nicht höher wie + 4° steigen. Fleckige und wurmstichige Früchte sind gesondert in anderem Raume bis zum Gebrauche aufzubewahren. Man kann auch Aepfel und Birnen, sowie Pflaumen,/ erstere bis hoch in den Sommer, letztere bis zum Frühjahre, frisch erhalten, wenn man sie in Tonnen oder sonstige Gefäße schichtenweise zwischen trockenes Birn- und Buchenlaub dicht verpackt, luftdicht verschließt und 1 m tief an schattigen Orten in die Erde unter Laubdecke vergräbt.

Außer zum Rohgenuß wird das Obst zur Weinbereitung, zu Essig, Gelee, Mus, zum Einmachen und Dörren verwendet.

Die Obstweinbereitung.

Besonders in Süddeutschland, aber auch in der Mark Brandenburg, in der Provinz Schlesien, sowie in einem großen Teile der

Vorderansicht.

Dr Stötzers Obstaufbewahrungsgestell.

Fig. A

D.R.G.R. No. 17739.

Seitenansicht.

Fig. C.

Aufbewahrungshorde
zum Obstaufbewahrungsschranke gehörig.

Fig. B.

Dr. Stötzers Obstaufbewahrungsschrank.

Rheinprovinz (in der Trierer Gegend) bildet der Obstwein (Obstmost), welcher aus dem Safte der Kernobstsorten gewonnen wird, wenn richtig gegoren und behandelt, ein beliebtes, erfrischendes Getränk, das in den betreffenden Gegenden den übermäßigen Genuß von Branntwein verdrängte. Zur Bereitung des Obstweines soll das Obst völlig reif sein, da es dann den höchsten Zuckergehalt und die wenigste Säure und unlösliche Stoffe enthält. Doch da viele Sorten, sobald sie reif sind, nicht lange halten, teigig werden und an Zuckergehalt verlieren, ist das Obst gleich nach der Ernte zu mahlen, abzupressen und im Keller gären zu lassen. Da die Obstsorten im Geschmacke verschieden sind, viele Mostbirnen rauher und herber, also gerbstoffreicher sind als Aepfel, und gerade der Gerbstoff viel zur Haltbarkeit beiträgt, so ist es anzuraten, die Obstsorten nach ihrem verschiedenen Gehalte an Zucker, Gerbstoff und Säure miteinander zum Keltern zu vermischen. Bevor das Obst gemahlen wird, ist es gründlich zu waschen, faule Früchte sind auszusondern und angefaulte auszuschneiden. Das Obst soll, weil es dann mehr Saft ausgiebt, mehr fein gequetscht, wie bloß zerschnitten werden; aus diesem Grunde sind bei den anzuschaffenden Mühlen solche vorzuziehen, die Mahlsteine enthalten. Will man die abgepreßten Rückstände noch mit Wasser auslaugen lassen, so bedecke man die den sogenannten Troß beherbergenden Gefäße mit einem gut verschließbaren Deckel und arbeite den Troß während der 24—48 Stunden, bevor er ausgepreßt wird, nochmals um. Der vom Troß ausgepreßte Saft ist in das Faß zu dem reinen Safte zuzugießen. Für je 100 l Wasser, die man dem Safte zugesetzt hat, muß man 10 kg Zucker zusetzen, der sich bei der Gärung in Alkohol verwandelt; ohne Zuckerzusatz würde man kein gutes und haltbares Getränk erhalten. Sind die Fässer mit Most gefüllt, so sind Gärspunden (vergleiche Beerweinbereitung, S. 128) aufzusetzen. Sobald die Gärung beendet ist, zieht man den Most auf ein anderes Faß ab, spundet es gut zu und bewahrt es in nicht zu warmem, trockenem, luftreinem Keller bis zur Verwendung auf.

Obst- und Trauben-Presse.

Die Obstmusbereitung.

Unter Obstmusbereitung versteht man das Einkochen des Saftes oder des Markes. Das Einkochen wird auch Eindicken genannt; hierbei wird den Früchten der größte Teil des Wassergehaltes durch Eindampfen entzogen und der Zucker, der im Obste enthalten ist, oder der bei einzelnen Sorten zugesetzt wurde, so verdickt, daß Fäulnis oder Gärung wenig auftreten kann. Die Obstsorten werden dabei gewaschen, entkernt oder, bei Kernobstsorten, in Stücke geschnitten und in Kupfergefäßen weichgekocht. Die weichgekochte Masse wird durch Siebe getrieben, die Rückstände, wie Schalen, Kernhaus u. s. w., entfernt und das gewonnene Produkt noch einmal so lange unter ständigem Umrühren gekocht, bis dasselbe so eingedickt ist, daß es als zähe Masse an dem hölzernen Löffel hängen bleibt. Bei dem Kochen kann man etwas Gewürznelken oder Zimt hinzusetzen. Das durch das Eindicken gewonnene Mus wird warm dem Kochgefäße entnommen, in Einmachtöpfe gefüllt und mit Pergament verschlossen, nachdem man, um Schimmelbildung zu verhindern, auf das Mus ein mit starkem Branntwein durchtränktes Papier gelegt hat.

Will man aber nur den Saft von Aepfeln und Birnen eindicken, so kocht man denselben unter ständigem Umrühren so ein, daß die Flüssigkeit die Dicke des Honigs erhält.

Das Dörren des Obstes.

Durch das Trocknen des Obstes in Dörrapparaten oder, wo diese fehlen, zum Notbehelf in Backöfen, entzieht man dem Obste, um es zum Gebrauche für Winter und Frühjahr aufzubewahren, das Wasser. Das zu diesem Zwecke bestimmte Obst soll etwas mürbe sein, nicht zu viel Säure besitzen und sich, beim Kernobste, leicht schälen lassen. Das Kernhaus ist zu entfernen. Große Aepfel und Birnen werden in Scheiben geschnitten, auf Hürden gelegt und, damit das Fleisch weiß bleibt, in einem verschließbaren Behälter 10 Minuten lang geschwefelt oder in eine Lösung von 10 gr Kochsalz auf 1 l Wasser getaucht. Kleine Birnen läßt man ungeschält und ungeschwefelt. Recht vorteilhaft ist es auch, die Schnitte vor dem Trocknen so lange in einen Dampfhafen zu bringen und dem Dampfe auszusetzen, bis

sie weich werden. Fehlt im Hause ein Dampftopf, so wende man folgendes Verfahren an: Das am besten mit einer Schälmaschine geschälte und in Scheiben oder Schnitzel geschnittene Obst wird in einen Korb gelegt, der in einen Waschkessel eingestellt werden kann. Der letztere wird etwa bis zu einem Viertel mit Wasser gefüllt, das man bis zum Sieden erhitzt. In den Waschkessel wird ein Dreifuß gestellt, auf welchen der Korb mit dem Obste so zu stehen kommt, daß das siedende Wasser die Früchte nicht erreichen kann. Um das Entweichen des Dampfes zu verhindern, wird der Deckel aufgesetzt und ringsherum mit feuchten Tüchern belegt. Nachdem das Obst vorsichtig dem Dampfgefäße entnommen ist, wird es sorgfältig auf die Trockenhürden gebracht, Stück für Stück einzeln aufgelegt, wobei ganze Birnen und Steinobst stets mit dem Stiele nach oben zu stellen sind. Hierauf werden die Hürden in den Dörr-Raum gebracht, der ungefähr eine Temperatur von 70° C. besitzt und bis 80° erhitzt wird. Sobald das Obst getrocknet ist (es fühlt sich dann ganz hart an, wird aber nach einiger Zeit wieder biegsam und weich), wird es nach dem Erkalten in Säcke oder in mit Papier belegte Kisten gebracht und trocken aufbewahrt. Im allgemeinen rentiert sich in Mostgegenden, wo das Obst teuer ist, das Dörren weniger; man kauft dort das Obst bedeutend billiger und meistens auch besser gedörrt in den Kolonialwaren-Handlungen.

Fruchtweine und Fruchtliköre.

Allgemeines.

Schon vor vielen Jahrhunderten hat man durch Gärung aus dem Safte zuckerhaltiger Früchte geistige Getränke dargestellt. — Bei normaler Gärung geht der Zucker fast vollständig in Weingeist über. Von der Zuckermenge, welche in den Früchten enthalten ist, bezw. nachträglich zugesetzt wurde, hängt der Gehalt an Weingeist, folglich die Stärke und der Gehalt der Getränke ab. 50 kg Zucker geben ungefähr 24 kg Weingeist, zugleich entstehen 25 kg = 12000 l Kohlensäure, welche zum größten Teile entweicht und das Brausen der gärenden Flüssigkeit bedingt. Außer dem Weingeist ist die Säure ein wesentlicher Bestandteil aller weinigen Getränke. Von der genügenden Menge und dem richtigen Verhältnis beider hängt der Wohlgeschmack ab.

Während reife Trauben durch den hohen Gehalt an Zucker und den verhältnismäßig niedrigen Gehalt an Säure ohne Zusatz einen guten Wein liefern, müssen wir bei den Beerenfrüchten entweder nur den Zuckergehalt des Saftes erhöhen, oder auch den Gehalt an Säure durch Wasserzusatz verringern, um ein haltbares, gutes Getränke zu erzielen.

Die erste Frage, die wir uns stellen müßten, wäre, wieviel Prozent Säure und Zucker enthalten die verschiedenen Früchte? Die Antwort, die man ohne weitere Untersuchung geben kann, lautet hierbei leider: „Nie sind die Beeren in den verschiedenen Lagen an Güte gleich. — Während mancher Züchter Stachelbeeren besitzt, die 8% Zucker und 1% Säure aufweisen, erntet ein anderer nur Früchte, die 6% Zucker und 2% Säure haben.“ Eine

solche Saftuntersuchung kann aber nicht jeder ausführen, denn zu der Berechnung der nötigen Zusätze gehören chemische Kenntnisse und die nötigen Apparate, darum hält man sich mit Recht meistens an die in der Praxis erprobten Rezepte. Auch die chemische Untersuchung könnte nie ganz genau sein, da bei der Gärung und Aufbewahrung des Weines eine große Menge der Säure verschwindet. Bei der Weinbereitung muß man darüber klar sein, ob man Likörweine oder Tischweine haben will.

Beide Weine können beinahe den gleichen Säuregehalt haben, wir haben folglich bei allen Sorten, denen auch Zucker zugesetzt wird, verhältnismäßig so viel Wasser zuzusetzen, als die in dem Fruchtsafte enthaltene Säure mehr oder weniger zu verdünnen ist. Unrichtig ist jedenfalls die Annahme, daß man durch Zusatz von wenig Wasser besseren Wein erhält, als durch Zusatz von mehr Wasser. Besonders bei den Johannisbeerweinen kommt es häufig vor, daß sie süß und doch zu sauer sind, weil man zu viel Zucker hinzufügte, aber die Säure durch Wasserzusatz nicht genügend verdünnte. Durch Zusatz von Wasser wird die Säure verringert, durch Zusatz von Zucker der Weingeistgehalt verstärkt.

Ein guter Haustrunk soll 7 Volumenprozent Weingeist
" " Tischwein 9 " "
" " starker Wein 12 " "
" südländischer Wein 17 " " enthalten.

Die Normalsäure soll bei sämtlichen Weinen 5‰ (5 auf 1000) betragen.

Will man statt purem Zucker auch Rosinen, Zibeben 2c. zusetzen, so nehme man statt 3 kg Zucker 5 kg Rosinen.

Sehr von Bedeutung sind auch die Reifegrade der Früchte. Beim Reifwerden nimmt die Säure stetig ab, der Zucker und Wohlgeschmack dagegen zu, darum liefern reife Früchte die besten Weine. Ueberreife Früchte weisen mehr Säure und weniger Zucker als reife auf.

Sollten Beerenfrüchte nach der Ernte ungepreßt liegen bleiben, so entsteht öfters durch verletzte Früchte Säure, die die spätere Gärung verzögert und den Wein schlecht machen kann. Darum wird man die Früchte, wenn sie, zur Weinbereitung bestimmt,

länger aufbewahrt werden sollen, zerstampfen, mit Zucker vermischen und möglichst vor Luftzutritt schützen.

Statt aus den Beeren den Saft auszupressen, kann man ihn auch auslaugen. Man bringt zu diesem Zwecke die gut zerdrückten Früchte in eine mit einem Hahnen versehene Stande, bezw. Bottich, befestigt vor der inneren Oeffnung des Hahnes ein Reisbüschelchen aus Birkenzweigen (besenähnlich), um die Beerenrückstände zurückzuhalten, und läßt den Saft abfließen. Hierauf mischt man die Trester mit einem Teile des zuzusetzenden Wasserquantums, läßt den Saft wieder abfließen und wiederholt dieses so lange, bis die Häute und Kerne der Früchte völlig ausgelaugt sind. Daß die Früchte vorher gut zu zerdrücken sind, ist selbstverständlich. Auf 10 l Saft rechnet man 11 kg Früchte und 20—30 l Wasser.

Vor allem ist aber bei der Herstellung von Fruchtweinen und bei der Aufbewahrung für die größte Reinlichkeit der Gefäße und Gerätschaften Sorge zu tragen. Irrig wäre es zu glauben, daß die Gärgefäße nicht rein zu sein brauchten, da doch bei der Gärung die Unreinigkeiten entfernt werden. Auch irrt man sich sehr, wenn man glaubt, daß ein Faß, in welchem gesunder, älterer Wein war, ohne Reinigung wieder benutzt werden kann. Denn sämtliche Fässer sind an den Wandungen über dem Weine fast immer durch Kuhnen, Essigpflänzchen, Hefeteilchen u. s. w. verunreinigt, auch hat sich bei älterem Wein Satz abgeschieden. Solche Unreinigkeiten stören die Gärung und erteilen dem Weine einen Beigeschmack, was auch geschieht, wenn durch das Faß unverbrannter Schwefel in den aufgärenden Wein gelangt.

Eisen, das durch ein Faßthürchen, einen Nagel 2c. mit dem Weine in Berührung kommt, kann denselben schwarz- oder mißfarbig machen und ihm einen Beigeschmack erteilen.

Wenn der Wein vergoren ist, lasse man ihn in ein schwach gebranntes Faß ab. (1 Schnitte auf 12 hl zu verwenden.) Die Behauptung, daß das Ablassen von Trauben-, Birn-, Apfel- und Beerenweinen unnötig, ja schädlich sei, ist falsch. — Denn an dem oberen Teile der inneren Faßwandung, bis wohin die gärende Flüssigkeit reicht, lagern sich immer Hefe, Schleim und andere Stoffe

ab, auch zersetzt sich später die an dem Boden gelagerte Hefe, erzeugt oft Schleim, macht öfters den Wein trüb und verleiht ihm einen Beigeschmack. Das Verderben der schwächeren Weine wird meistens durch die Zersetzung der Hefe und Unreinigkeiten verursacht.

Daß nach dem Ablassen der Wein weniger rezent ist, da ein Teil der Kohlensäure verloren ging, ist richtig. Doch wird ja der Wein unmittelbar nach der Hauptgärung abgelassen, es tritt dann eine Nachgärung ein, die wieder Kohlensäure erzeugt. Sollte der Zucker schon ganz vergoren gewesen sein, daß keine Nachgärung eintreten konnte, so setzt man dem Weine Zucker zu, etwa 2 kg auf den Hektoliter. Ist der Wein, wenn die Hauptgärung beendet ist, noch sehr süß, so läßt man ihn, wenn er stark ist, d. h. so viel Weingeist enthält, daß eine zu starke Nachgärung nicht zu befürchten ist, in ein ungebranntes Faß ab. Bei nicht starken und süßen Weinen, die zu gären aufhören, rührt man die Hefe auf und setzt womöglich Weinhefe zu.

Die Hefe, welche den Zucker zersetzt und Weingeist daraus erzeugt, besteht bekanntlich aus mikroskopisch kleinen Pflänzchen; diese, bezw. die Keime derselben, befinden sich in der Luft, bleiben an der Oberfläche der Früchte hängen und gelangen in dieser Weise in den Saft, um hier Gärung zu erzeugen.

Zerstampfte Früchte oder deren Saft gehen bald in Gärung über. Sollten also die Fruchtsäfte mit den Zuckerwassermischungen nicht gleich gären, so muß man die Flüssigkeit mit der Luft in Berührung bringen, also wiederholt ablassen und einfüllen, oder gute Traubenweinhefe beimischen. Preßhefe und flüssige Hefe, wie man sie zum Brotbacken verwendet, sind nur dann brauchbar, wenn sie ganz frisch sind und keinen Beigeschmack haben. Man wird am besten hierbei versuchsweise nur eine kleine Menge Wein mit Hefe vermischen, um sich zu überzeugen, ob die Hefe geeignet ist. Die Hefepflänzchen bedürfen aber auch der Nahrung und aus diesem Grunde kann auch eine gewisse Menge Hefe nur eine gewisse Menge Zucker zersetzen. Würde also die gärende Flüssigkeit im Verhältnis zum Zucker nur wenig Nährstoffe für die Hefe enthalten, so würde die Gärung langsamer erfolgen und bei niederem Weingeistgehalt, bevor der Zucker vergoren, womöglich ganz aufhören.

Wenn dem Trauben- oder Kernobstsafte kein Zucker zugesetzt worden ist, verläuft die Gärung regelmäßig.

Bei der Bereitung von Wein aus Beerenfrüchten findet aber oft ein bedeutender Zusatz von Zucker und Wasser statt; hierdurch werden die Hefennährstoffe verdünnt, es bildet sich im Verhältnis zum Zucker nur wenig Hefe, die Gärung wird verzögert, es bleibt dann bei niederem Weingeistgehalt eine Menge Zucker zurück. Wenn daher die Gärung nur langsam verläuft, oder zu früh aufhört, rührt man die Hefe auf und setzt womöglich etwa 5 % frische, gute Traubenweinhefe zu und läßt den Wein erst nach beendeter Gärung ab.

Nicht selten wird aber auch die Gärung durch Essigsäure verzögert oder aufgehoben. Ja meistens ist die Bildung von Essigsäure an dem schlechten Gedeihen der Beerenobstweine schuld. Wenn wir eine vergorene Flüssigkeit an der Luft stehen lassen, so bildet sich an deren Oberfläche bald eine weiße Decke, die aus kleinen Pflänzchen besteht, welche hauptsächlich in 2 Arten vertreten sind:

In den Kuhnen (Kahm) mycoderma vini und in den Essigpflänzchen mycoderma aceti.

Beide zersetzen unter Luftmitwirkung den Weingeist. Die Kuhnen erzeugen hierbei Kohlensäure, welche entweicht; die Essigpflänzchen erzeugen Essigsäure. Beide sind also schädlich; während aber durch die Kuhnen der Wein nur schwächer und fade wird, wird er durch die Essigpflänzchen gleichzeitig sauer.

Da die Säure im Wein scharf und kratzend ist, wird folglich der Wein schlechter, denn der Weingeist geht leicht in Essig über. Würde daher die weingeistige Gärung durch Essigsäure gestört, so ginge, da die Schleimbildung nicht gestört wird, das Fertigwerden des Weines nur langsam vor sich, durch den Schleim aber würde das Klarwerden des Weines verhindert.

Nach der Gärung müssen die Weine möglichst unter Luftabschluß in vollen Gefäßen aufbewahrt werden.

Werden mit Wein gefüllte, verkorkte Flaschen stehend aufbewahrt, so trocknet der Kork aus, die Luft dringt durch die Poren ein und bringt Trübung, manchmal auch das Verderben des Weines hervor. Aehnlich

verhält es sich mit den Spunden an den Fässern: sobald der untere Teil nicht mehr den Wein berührt, trocknen sie aus und halten die Luft nicht mehr genügend ab.

Weinhandlungen, in denen täglich im Keller gearbeitet wird, legen teilweise ihre Fässer so schief, daß die Spunden sich auf der Seite befinden und mit dem Weine in Berührung bleiben. Doch hat auch dieses seine Bedenken.

Wir werden am besten solche Spunden anwenden, welche so lang sind, daß sie noch etwa 15 cm in das Faß reichen; sie bleiben dann feucht, auch wenn der Wein im Fasse abnimmt. Solche lange Spunden haben sich seit Jahren gut bewährt; man nimmt zu solchen nur Akazien- oder Eichenholz.

Würde man zerstampftes Obst längere Zeit an der Luft stehen lassen, so würde sich Essigsäure entwickeln. Wenn man daher die zerstampften Früchte nicht sofort auspressen oder auslaugen kann, so muß man öfters die Trester hinunterstoßen, oder was noch besser ist, einen durchlöcherten Senkboden auflegen, welcher so beschwert wird, daß er die Trester in der aus den zerstampften Früchten gewonnenen Flüssigkeit hält. Wenn die Trester lange in der Presse bleiben, erwärmen sie sich, wobei leicht eine erhebliche Menge Essigsäure entstehen kann, welche beim weiteren Pressen in den Wein gelangt. Man muß deshalb bei wärmerem Wetter ziemlich rasch auspressen.

Bei Weinen, welche länger auf Flaschen lagern sollen, muß man auch auf gute Korken achten. Bei billigen, kurzen, schwachen, porösen Korken läuft der Wein entweder aus, oder läßt den Wein die Ausdünstungen des Kellers aufnehmen, wodurch der Wein einen muffigen Geschmack annimmt.

Bei Beerenobstweinen entsteht oft, selbst wenn die Weine flaschenreif waren, beim Abfüllen durch die Aufregung noch neue Kohlensäure; um diese nach Möglichkeit entweichen zu lassen, empfiehlt es sich, die Flaschen mit frisch abgezogenem Wein, nachdem sie 2 Tage gelegen haben, aufrecht zu stellen und 3—4 Wochen so zu lassen. Nach Ablauf dieser Zeit probiert man eine Flasche, ob sie

beim Eingießen noch dampft oder gar moussiert. Ist das erstere der Fall, so darf der Wein noch nicht gelegt werden. Moussiert aber der Wein, so umdrahtet man den Korken. Doch können hierbei immer noch Verluste vorkommen, darum wird man besser diesen Flaschen die Köpfe abtrocknen, und nachdem der Korken dem Glase gleichgeschnitten worden ist, den Flaschenkopf in flüssiges Paraffin tauchen, damit dieses in die Poren eindringt und die Luft abschließt.

Paraffin ist zweckmäßiger wie Siegellack, denn letzterer löst sich teilweise auf und verursacht auch sonst Verunreinigungen. Will man den Flaschen ein schönes Ansehen geben, kann man das Paraffin mit Zinn-Staniolkapseln bedecken.

Wenn auch die wichtigsten Vorgänge bei der Weinbereitung erklärt sind, möchte ich im Interesse der verehrten Leserinnen und Leser noch einige Punkte des Näheren ausführen.

Sind Gefäße von verschiedenen Säften gefüllt, so überzeuge man sich mittelst eines Thermometers, wieviel Grad Wärme im Gärraume sind. Die Temperatur soll recht gleichmäßig sein; es empfiehlt sich dafür zu sorgen, daß in dem Gärraume, sei es nun Keller, Küche, Zimmer oder dergleichen, stets 18—20° Wärme 4 Wochen lang herrschen. Durch diese gleiche Wärme wird sich Saft, Wasser und Zucker schneller und inniger verbinden, der Wein schneller reifen und dadurch eine Nachgärung verhindert.

Das Erwärmen des Raumes kann durch einen Ofen erfolgen, oder durch Erwärmen mit Brennspiritus. In letzterem Falle muß freilich der Raum von der äußeren, kühleren Luft gut abgeschlossen werden, damit sich die Wärme möglichst lange erhält und man nicht nötig hat, große Spiritusmengen zu verbrennen. Die durch das Brennen sich bildenden Piridingase schaden dem Weine während der stürmischen Gärung nichts, weil die aus demselben entweichende Kohlensäure keine fremde Luft hinzutreten läßt. Nach beendigter Gärung ist der Raum zu lüften, damit die Gase entweichen können.

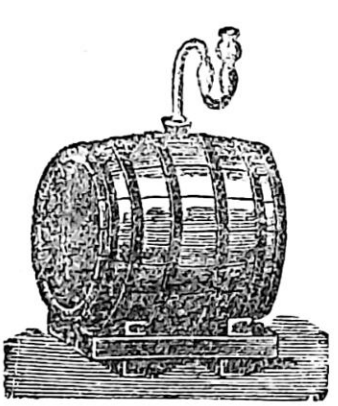
Schimmelbildung an den Kellerwänden läßt sich durch Bestreichen der Wände mit einer Mischung von 5 kg Kalk

welcher mit Wasser gelöscht und verdünnt wird, sowie ½ kg Borax, das in kochendem Wasser aufgelöst worden ist, verhindern.

Gegen das Schimmeln der Fässer nimmt man auf 10 l kochendes Wasser ½ kg Borax, läßt diesen auflösen und bestreicht mit dieser heißen Lösung die Außenwände der Fässer.

Das Wasser ist ein unentbehrlicher Teil jedes Fruchtweines. Man verwende nur weiches, salpeterfreies Wasser, und wo solches nicht vorhanden ist, koche man das Brunnenwasser auf, um die Salpeter- und kalkigen Teile zu entfernen. Auch kann man frisches Regenwasser benutzen, welches vor dem Gebrauch filtriert wurde.

Man nehme zur Weinbereitung nur beste Zucker-Raffinade. Bei dem Aufkochen des Zuckers bezw. dem Auflösen, rechne man auf 1 kg Zucker 1 l Wasser. Man läßt das Ganze aufkochen und schöpft den sich bildenden Schaum mit dem Schaumlöffel ab. Nachdem dann die klare Lösung ziemlich erkaltet ist, gießt man sie in das dazu bestimmte Gefäß.



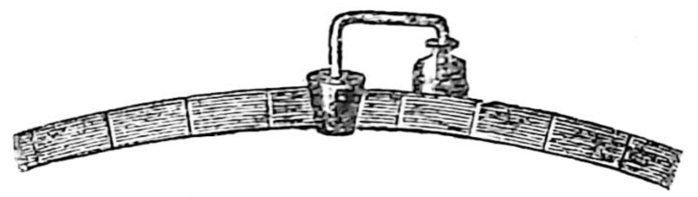
Gärspund, neuester Nerpelscher.

Zum Gären eignen sich am besten Fässer, doch kann man bei kleineren Mengen auch Flaschen von 10 und mehr Liter Inhalt, sowie die von Herrn Hofrat Neßler ersonnenen, von der Fabrik J. Espenschied in Friedrichsfeld bei Mannheim hergestellten Gärtöpfe von Steingut verwenden. Da es aber zum recht guten Gedeihen des Weines gehört, daß die Wände porös sind, um einen, wenn auch kaum merklichen Einfluß der Luft zu gestatten, so sind Fässer, die ja diese Eigenschaften besitzen, doch mehr vorzuziehen. Freilich sind Steintöpfe für denjenigen, welcher nur wenig Wein herstellt, bequemer.

Während man meistens den Erdbeerwein allein, ohne Gärspunden, gären läßt, und dann erst den Gärspunden aufsetzt, wird man bei allen anderen Beerweinen, um das Uebergären des Weines

zu verhindern, das Faß nicht bis an das Spundloch füllen, sondern dieses sofort mit dem Gärspunden verschließen und die Abscheidung der Unreinigkeiten nach unten in die Hefe vor sich gehen lassen. Es wird zwar dadurch die Menge des Bodensatzes erhöht und die Gefahr einer für den Wein nachteiligen Zersetzung ist größer geworden. Doch kann man durch rechtzeitiges Ablassen diesem Uebelstande vorbeugen. Würde man den Wein bei offenem Spunde übergären lassen, auch von Zeit zu Zeit mit neuem Safte nachfüllen, so könnte in den ausgestoßenen Teilen leicht Essigbildung eintreten, welche sich unter Umständen dem ganzen Fasse mitteilen könnte.

Welchen Zweck hat überhaupt ein Gärspund?



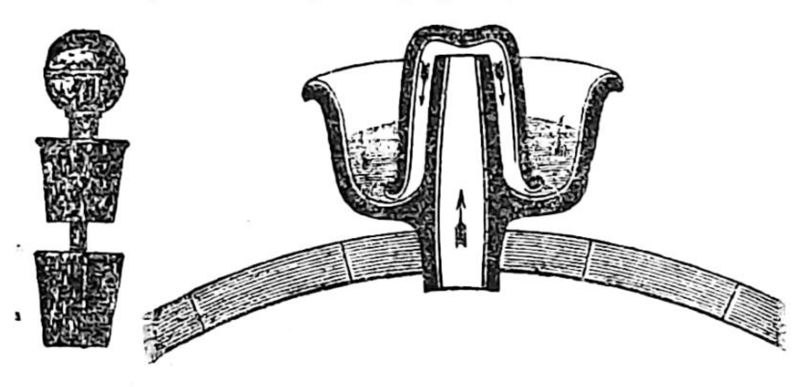
Einfach gebogene Glasröhre als Gärspund.

Der Gärspund soll den Wein möglichst von der Luft abschließen, aber trotz seines Verschlusses die sich noch immer bildende Kohlensäure entweichen lassen, dies kann man durch die im Wasser befindlichen Blasen leicht erkennen. Erscheinen keine Blasen mehr, nimmt man den Gärspund heraus und füllt, um Kuhnenbildung zu vermeiden, das Faß mit anderem Beeren- oder Traubenwein auf. Es ist dann mit einem neuen, langen Spunden zu verschließen und in einen kühleren Raum oder Keller zu verbringen. Man hat verschiedene Gärspunden. Bei einzelnen hat man durch die Mitte des Spundes mittelst eines Bohrers ein Loch zu bohren, durch welches ein bis an die untere Spundfläche reichendes Glasrohr gesteckt wird; dasselbe soll ungefähr 25 cm lang sein und wird über einer Flamme hufeisenförmig gebogen, so daß der Bogen die beiden Schenkel um 6—7 cm voneinander entfernt. Man setzt nun ein gewöhnliches Wasserglas neben die Spundöffnung des Fasses, und den Spund mit

der Glasröhre so in das Spundloch, daß der freie Schenkel in das Glas hineinreicht. Hierauf wird der Spunden fest in das Faß getrieben und, um den Verschluß völlig luftdicht zu machen, mit warmem Paraffin oder Stearin bestrichen. In das Glas gießt man Kalkwasser, welches bei dem Apotheker oder Drogisten erhältlich ist.

Ein anderer Gärspund, auch Gärtrichter genannt, besteht aus 2 Teilen: dem Trichter und dem topfförmigen Gefäße, das über die innere Röhre des Gärtrichters gestürzt wird.

Nachdem der Trichter möglichst dicht auf dem Spundloche



Gärspund von Grünewald, Metallwarenfabrik in Cannstatt am Neckar. | Trichterförmiger Gärspund. Die Pfeile zeigen an, wie die Kohlensäure in das Wasser des Gärtrichters gelangt.

a. Spund. b. Rohr, welches den Spund durchbohrt und im Windkessel (e) in halber Höhe mündet. c. Wassergefäß. d. Weites Rohr, welches das Rohr b umschließt und, den Windkessel mit dem Wassergefäß verbindend, in letzteres 2 cm tief eintaucht. e. Als Windkessel dienende hohle Kugel.

befestigt ist, wird derselbe einige Centimeter hoch mit Wasser gefüllt und sodann das Gefäß, Becher, Trinkglas oder dergleichen, darüber gestürzt, die Kohlensäure kann nun entweichen, aber keine Luft von außen eindringen.

Ueber das Ablassen des Weines wäre folgendes zu bemerken: Der erste Abstich erfolgt, sobald die kältere Witterung auf die Klärung des Weines einen günstigen Einfluß ausgeübt hat, im Januar oder Februar. In 6 Wochen kann, wo nötig, der zweite Abstich erfolgen. Der zurückbleibende Wein kann filtriert und, wenn klar, wieder zugegossen werden. Jeden

Monat ist das Faß auf- bezw. nachzufüllen. Im Januar oder Februar des nächsten Jahres, wenn der Wein sonnenhell ist, auch nicht mehr auf der Zunge prickelt, wird er auf Flaschen oder Krüge abgezogen. Eigene Erfahrung macht hierbei den Meister.

Es kommt hin und wieder vor, daß gärende Getränke zu früh verspundet werden und das Faß zersprengen, während auf der andern Seite unverspundete Getränke dem schädlichen Einfluß schlechter Luft ausgesetzt sind und dadurch meist selbst schlecht werden.

Beistehender, von Herrn Professor Abel, an der kgl. Centralstelle für Gewerbe und Handel, geprüfter Grünewaldscher Spundapparat begegnet beiden Uebelständen, da mit demselben neue Getränke sofort verspundet werden dürfen, weil der Wasserverschluß des Apparats die Gärungsgase bei leichtem Druck entweichen läßt; nach der Gärung, wenn die Getränke angezapft werden, führt der Apparat dem Fasse gute Luft zu, denn dieselbe muß vor Eintritt in das Faß eine reinigende Wassersäule passieren. Es sind hiermit die Bedingungen erfüllt, daß das Getränke nicht kahnig wird und gesund bleibt; Alkohol ꝛc. kann nicht entweichen.

Der Apparat bedarf weiter keiner Bedienung, als daß der Wasserbehälter von Zeit zu Zeit frisch gefüllt wird. Austretende Luft passiert den Windkessel (Kugel) und steigt in Form von Blasen aus dem Wasserbehälter. Eintretende Luft hebt zunächst das Wasser in der weiten Röhre bis zur halben Höhe der Kugel, woselbst die Luft das Wasser durchdringt und durch die zu oberst in die Kugel mündende mittlere Röhre wasserfrei in das Faß gelangt. Anstatt mit Wasser kann der Behälter mit Glycerin (verdunstet nicht) gefüllt werden. Das Getränke darf den Spunden nicht berühren. Wenn ein Faß auch nur zum Teil gefüllt ist, erleidet das Getränke bei der neuen Verspundung keinerlei Schaden. Der Spunden muß luftdicht aufgesetzt werden (man überzeuge sich durch Einblasen von Luft in die mittlere Röhre bei abgenommener Kugel, ob der Apparat luftdicht sitzt). Als Transportverspundung für gärende Getränke dient der Apparat auch ohne Wasserfüllung.

Preis des Apparates aus Zink mit Eichenholzspund Mark 1,30

Johannisbeerweinbereitung.

Man kann je nach der Zucker- und Wassermischung die verschiedensten Weine herstellen. Man verwende nur völlig reife Früchte, entferne von diesen die Kämme und zerstampfe die Früchte in geeignetem Gefäße mit einem hölzernen Stößel. Statt des Zerstampfens kann man auch die Beeren auf einer Beerenmühle zermahlen. Hierauf wird der Saft ausgepreßt und mit dem Zucker und Wasser vermischt. Als Keltern, bezw. Pressen, werden Haushaltungs- oder besondere Saftpressen benutzt. Die amerikanische Saftpresse ist weniger zu empfehlen, da die Weine durch diese Metallpresse leicht blau oder schwarz werden. Wir halten die Differential-Hebelkelter der Firma André Duchscher in Eisenhütte Wecker in Luxemburg für die beste Beerenpresse. Durch verschiedene Wasser- und Zuckermischungen stellt man verschiedene Weine her.

Um ein Getränk ähnlich wie Rheinwein zu erhalten, nimmt man:

1 l Saft, 750 g Zucker, 1½ l Wasser.

Zu Madeira-ähnlichem Getränke:

1 l Saft, 1 kg Zucker, 2 l Wasser.

Moselwein-ähnlich:

1 l Saft, ½ kg Zucker, 2 l Wasser.

Zu Malaga-ähnlichem Wein:

1 l Saft, 1¼ kg Zucker, 3 l Wasser.

Zu einem guten Haustrunke:

1 l Saft, ½ kg Zucker, 2½—3 l Wasser
und 1 g Weinsteinsäure.

Im Durchschnitt nimmt man auf den Liter Saft 2—3 l Wasser und 1 kg Zucker.

Die meines Erachtens zweckmäßigste Kelterung wäre folgende: Nachdem man den Saft zum ersten Male abgedrückt hat, mißt man denselben und bringt ihn in das dazu bestimmte Faß oder Flasche. Dann berechnet man sich, wieviel Wasser, im

Verhältnisse zum Saft, genommen werden muß, vermischt dieses Wasser tüchtig mit den Trestern, läßt dieselben über Nacht bedeckt stehen und preßt den andern Tag ab. Durch das Bedecken wurde der Luftzutritt verhindert und der Essigbildung vorgebeugt. Der Nachdruck ist sofort dem Safte beizumischen. Der Zucker wird, wie schon vorher erklärt, über mäßigem Feuer aufgelöst und mit dem Safte vermischt. Bemerken möchte ich noch, daß man, um einen sehr starken Johannisbeerwein zu erhalten, pro 50 l Wein 1 l guten, fuselfreien Branntwein nach halbvollendeter Gärung hinzusetzen kann.

Die schwarzen Johannisbeeren können ähnlich wie die weißen und roten gepreßt werden, doch ist schwarzer Johannisbeerwein nach dem folgenden Rezepte eigentlich für Gourmands die Perle der Beerenweine. Er ist nicht nur durch Güte, sondern auch durch seine Bordeauxfarbe empfehlenswert. Da er sehr stark und ziemlich dickflüssig ist, wird man ihn beim Genusse mit etwas Wasser verdünnen können. Der spezifische Geschmack der schwarzen Beeren hat sich beim Weine bis auf ein kleines Maß verloren. Rezept:

Man entferne die Beeren von den Stengeln, zerquetsche sie lasse dann die Masse 24 Stunden an einem warmen Orte, vor Luftzutritt bewahrt, stehen, presse sie gehörig aus, gebe auf 1 l Saft 1 l Wasser und auf 2 kg der vermischten Flüssigkeit $^1/_2$ kg Zucker und $^1/_3$ kg rektifizierten Spiritus.

Will man keinen schwarzen Johannisbeerwein keltern, so vermische man die Früchte mit Stachelbeeren oder roten Johannisbeeren, man erzielt dadurch Weine, welche mit Kap- und anderen südlichen Weinen Aehnlichkeit haben. Wie manches ausländische Weinprodukt ist von geübten Weinhändlern durch Beerenweine schon mit Erfolg nachgeahmt worden. So gelang es schon öfters, mit Zusatz von Rießling-Weinhefe einen Johannisbeerwein herzustellen, der ähnlich einem Rießlingwein schmeckte und doch bedeutend billiger war.

Stachelbeerwein.

Die Stachelbeeren liefern sowohl dreiviertel wie ganz reif köstliche Weine. In Deutschland wendet man im allgemeinen

mehr reife Früchte an und zieht im Gegensatze zu den Konservenfabriken die behaarten Früchte den unbehaarten vor. Man befreit die Stachelbeeren von den Blüten und Stielen, reinigt sie in kaltem Wasser und zerstampft sie mit einem Zerstampfer oder mahlt sie auf der Obstmühle, bedeckt die Masse mit einem Deckel, hütet dieselbe vor Luftzutritt, sie 2—3 Tage im Kühlen stehen lassend und dann auspressend. Soviel Saft gewonnen wurde, soviel Wasser wird über die Trester geschüttet, zugedeckt und nach 2 Tagen nochmals ausgepreßt, mit Zuckerzusatz versehen und zwar für gewöhnliche Tischweine $^1/_2$ kg Zucker. Würde man zu 1 l Saft 2 l Wasser zusetzen, so wäre nicht $^1/_2$ kg, sondern 1 kg Zuckerzusatz und pro 1 l Saft 2 g Weinsteinsäure nötig. Zucker und Säure sind in warmem Wasser aufzulösen und dann zuzusetzen. Die übrige Behandlung ist bei der Johannisbeerweinbereitung schon besprochen.

Brombeerwein.

Man zerdrücke die Brombeeren und bewahre sie in einem fest verschließbaren Gefäße auf. Nach einigen Tagen presse man den Saft aus, wiege ihn, vermische ihn mit $^1/_3$ seines eigenen Gewichtes Zucker und fülle die Mischung in das Gärgefäß. Da Brombeeren wenig Säure enthalten, darf kein Wasser beigemischt werden. Dagegen sind auf 100 l Saft 100 g Weinstein zu geben, welche mit dem Zucker in etwas Wasser gelöst werden.

Man kann auch 20 kg Früchte mit 1 l warmem Wasser übergießen. Nach 2—3 Tagen wird der Saft abgepreßt und pro 10 kg Früchte je 2 kg Zucker zugesetzt.

Himbeerwein.

(Nach Landwirtschaftsinspektor K. Bach, Karlsruhe, in seinem Buche „Die Verarbeitung und Konservierung des Obstes und der Gemüse. Verlag von Eugen Ulmer, Stuttgart.)

Reife Himbeeren werden zerstampft, 11 kg Früchte mit je 8 l warmem Wasser übergossen und 6—8 Stunden stehen gelassen. Sodann läßt man den Saft ablaufen, übergießt die zurückgebliebenen Beeren nochmals mit je 8 l Wasser pro 11 kg Früchte, rührt sie ordentlich durcheinander, läßt nach 4 Stunden

auch diesen Saft ablaufen, den man nun zu dem erst erhaltenen in ein Faß füllt, und giebt für je 3 l zugesetzten Wassers 1 kg Zucker zu.

Erdbeerwein. (Nach Detert.)

Zum Erdbeerwein verwende man nur Waldfrüchte, welche das meiste Aroma haben. Nachdem die Beeren verlesen sind, werden sie sofort zu Brei zerdrückt und auch der Saft gleich ausgepreßt und zur Mischung gebracht. Man rechnet auf einen guten Wein:

1 l Saft,
1 l Wasser und
1/2 kg Zucker.

Man lasse, um dem Wein sein Aroma zu erhalten, bei hoher Temperatur rasch gären. (Ueber + 20° R.) Während dieser Zeit entferne man alle ausgeworfenen Treberrester mit einem Holzspatel recht gewissenhaft und halte das Faß durch Aufgießen von Zuckerwasser immer voll. Sobald das Brausen im Fasse aufhört, wird es nochmals voll aufgefüllt und dann mit dem Gärspund verschlossen.

Erdbeerwein. (Nach Bach.)

Große Ananas-Erdbeeren und Walderdbeeren, je zur Hälfte, werden zerstampft und zu je 11 kg Früchte 8 l warmen Wassers gegossen. Diese Mischung läßt man in einem Holz- oder Steingutgefäß zugedeckt 2—3 Tage stehen, gießt sodann den Saft ab, dem man pro 11 kg Früchte, die man verwendet hat, je 4 kg Zucker zusetzt.

Oder man nimmt zu 1 l Erdbeeren 1 l guten Apfelwein, 1 l Wasser und 1/2 kg Zucker, läßt dieses miteinander vergären, zieht sodann den Saft ab, dem man pro 100 l noch 2 l guten, fuselfreien Branntwein giebt. In dieser Zusammensetzung wird der Saft in ein reines Faß gefüllt, wo er, noch eine Nachgärung durchmachend, vollends hell und reif wird.

Heidelbeerwein.

Der Heidelbeerwein scheint in Zukunft in sanitärer Beziehung, für die Kranken zur Heilung und für die Gesunden zur

Erquickung, infolge seines großen Tanningehaltes, welcher gärungs- und fäulnishemmend wirkt und die Absonderungen der Schleimhäute vermindert, eine große Rolle spielen zu sollen.

Die reifen, möglichst frisch geernteten Heidelbeeren werden zunächst durch Abspülen mit kaltem Wasser von dem ihnen anhängenden Staube und von Blätterteilchen befreit, mittelst einer Reibkeule in einem irdenen Gefäße zerquetscht und dann gepreßt. Zu dem gewonnenen Saft kommen auf 1 l Saft 1,2 l Wasser und 250 g Zucker. Ein Zusatz von einer Kleinigkeit Zimt während der Gärung giebt dem Weine einen besonderen Geschmack. Nach Verlauf von 2 Tagen setzt man einen Gärspunden auf. Der Gärraum soll 14—20° Wärme haben. Nach 4—6 Wochen wird die Gärung vorbei sein und der Wein muß abgelassen werden. Der zweite Abstich erfolgt nach 8 Monaten. Selbstverständlich dürfen zum Abstich keine Essig- oder Bierfässer verwendet werden.

Heidelbeerwein. (Nach Bach.)

Die Beeren werden in einer Stande (Bottich, Zuber) mit Hahnen, vor dessen innerer Oeffnung ein reiner Besen angebracht ist, zerstampft und pro 11 kg Früchte mit je 12 l lauwarmem Wasser übergossen und 1—2 Tage zugedeckt stehen gelassen. Sodann läßt man den Saft ablaufen und gießt ihn in ein Faß. Die in der Stande (Bottich) zurückgebliebenen Beeren werden nun noch einmal mit ebensoviel Wasser, wie das erste Mal, übergossen, mit diesem nochmals 12 Stunden stehen gelassen und sodann der Saft abgelassen, den man zu dem erst erhaltenen gießt. Pro 11 kg Früchte werden je 5—8 kg Zucker, je nachdem man den Wein stärker oder schwächer haben will, zugesetzt. Sollte die Gärung nicht bald eintreten, oder nicht lebhaft genug verlaufen, so rührt man unter den Wein 5 % gute, frische Hefe von Traubenweinen.

Pflaumen-, Kirschen-, Mirabellen-, Reineclauden- und Zwetschenweine.

Man entsteine und zerstampfe die Früchte. Hierauf gieße man über 20 kg Früchte je 11 l warmes Wasser, rühre die

Masse tüchtig untereinander und lasse sie 2—3 Tage zugedeckt stehen. Dann presse man den Saft ab und vermische den Liter mit je 250 g Zucker, den Saft nun der Gärung überlassend. Um dem Getränke einen angenehmen Geschmack zu geben, nimmt man etwa den vierten Teil der Steine und giebt sie zerstoßen in den gärenden Wein.

Preißelbeerwein.

Man nehme auf 1 l Saft von Herbstfrüchten
1 l Wasser und
1/2 kg Zucker
und stelle ihn wie Johannisbeerwein her.

Hollunderbeerwein.

Man pflücke die Beeren von den Dolden, zerdrücke sie zu Brei, presse sie aus und nehme auf 1 l Saft
1 l Wasser und
1/2 kg Zucker
und verfahre wie bei den anderen Beerenweinen.

Bereitung von moussierenden Beerenweinen.

Man giebt in ein Faß auf einen blanken Wein, und zwar auf 10 l desselben, 1/2—3/4 kg Zucker, je nachdem der Wein süß sein soll, vielleicht auch des Geschmackes halber einen feinen Likör dazu, füllt dann den Wein auf Champagnerflaschen, korkt und verdrahtet diese gut und läßt sie 14 Tage bis 3 Wochen im warmen Zimmer liegen. Darauf bringt man die Flaschen im Keller auf Lager.

Oder:

Will man schon vom Pressen an einen Schaumwein keltern, so läßt man die Vergärung des Mostes möglichst langsam vor sich gehen, hält in dem Gärraum + 10° R., beobachtet aber während der Gärung genau die Nachfüllung. Anfang bis Ende November sticht man den Wein, welcher noch immer ein leises Prickeln hören läßt, in ein zuvor stark geschwefeltes Faß, schließt dasselbe mit einem Korkspunden, gießt es öfters auf und zieht hie und da mit dem Stechheber eine Probe ab, um zu prüfen,

ob der Wein bereits blank genug ist. Sobald dieses der Fall ist, zieht man ihn in Champagnerflaschen ab, verkorkt, verbindet und verdrahtet die Flaschen und legt sie dann 8—14 Tage in ein auf + 20° geheiztes Zimmer. Hierauf kommt er in den Keller auf Lager.

Bei guten Korken hält sich der moussierende Wein 2—3 Jahre. Selbstverständlich mußte der Wein genügend süß sein.

Darstellung von Likören.

Liköre werden aus dem aromatischen Safte der Früchte, gewissen Mengen Branntwein, Zucker und mancherlei Gewürzen und destilliertem, oder zum mindesten doch abgekochtem Wasser hergestellt. Um die Herstellung zu beschleunigen, kann man auch derart verfahren, daß man den ausgepreßten Fruchtsaft mit etwa der Hälfte seines Gewichtes an Zucker und einigem Gewürz kocht und den hiernach erkalteten Saft mit etwa dem 4. Teil Branntwein vermischt.

Likör von schwarzen Johannisbeeren.

Dieselben werden zerstampft, mit dem gleichen Gewicht an Branntwein vermischt, in einen Glaskolben gefüllt und darin an einem warmen Orte an der Sonne 6—8 Tage stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird der Saft abgepreßt und mit einer Zuckerlösung, zu deren Herstellung man das gleiche Quantum reinen, gekochten Wassers wie Johannisbeeren, und für jeden Liter Beeren ½ kg Zucker verwendet hat, vermischt und in Flaschen gefüllt.

Altmachen der Liköre.

Frisch bereitete Liköre, auch wenn zu ihrer Herstellung die feinsten Materialien verwendet wurden, besitzen stets einen etwas unangenehmen Geschmack oder Geruch. Man schmeckt bei ihnen die einzelnen Bestandteile heraus und es bedarf oft eines jahrelangen Lagerns, um dem Likör die nötige Reife zu geben.

Um Liköre rasch und kostenlos reif werden zu lassen, verfährt man nach dem Chem.-techn. Central-Anzeiger folgendermaßen: „Man läßt die festverschlossenen Flaschen auf einem nach Süden oder Südwesten gelegenen, von der Sonne beschienenen

Dachboden, wo die Temperatur im Sommer bis zu 40° C. steigt, vor Licht sorgfältig geschützt, während des Sommers lagern."

Will man aber noch schneller zum Ziele kommen, so erhitzt man den Likör in Flaschen einige Stunden auf 60—70° C. entweder in einem besonderen Apparate, wie er zum Pasteurisieren des Weines dient, oder in einem besonderen Wasserkessel.

Auch könnte das Erhitzen des Likörs direkt in verschlossenen, von heißem Wasser umgebenen Gefäßen von verzinntem Kupfer vorgenommen werden. In allen Fällen läßt man den Likör in dem Wasserbade ganz erkalten. Erhitzt man ihn in Flaschen, so müssen gut ausgekochte Korken verwendet werden, da der Likör sonst einen unangenehmen Korkgeschmack annimmt. Die Gefäße dürfen, des Zerspringens wegen, nie ganz mit Likör gefüllt sein. Der heiße Likör darf nie mit Luft in Berührung kommen.

Druck von Hanewacker & Co.,
Berlin C. 19, Wallstr. 16



Buch der humor. Vorträge.

Enthaltend eine reichhaltige Sammlung vortrefflicher humoristischer Vorträge sowie ernster Deklamationen.

Von A. Busch.

Vereins-Reden u. Toaste.

Enthaltend eine reichhaltige Sammlung von Reden und Toasten für Vereine aller Art. Mit Anhang: Wie leitet man einen Verein, eine Versammlung usw. Ferner Reden für patriotische Feste. Toaste auf die Damen.

Von A. Busch.

Das Glückwunschbuch.

Enthaltend eine reichhaltige Sammlung der schönsten Geburtstags-, Weihnachts- und Neujahrswünsche für alle Gelegenheiten. Ferner: Jubiläumsgrüße, Stammbuchverse, Blumensprache.

Von A. Busch.

Das Schachspiel.

Lehrbuch zur gründlichen Erlernung des Schachspiels durch Selbstbelehrung. Mit genauer Erklärung der Grundregeln, der Spieleröffnungen, des Mittel- und Endspiels und vieler Muster-Schachpartien.

Von L. Bachmann.

Die ersten Mutterpflichten

und die erste Kindespflege. Enthaltend: Belehrung für junge Frauen und Mütter über die ersten Mutterpflichten, Schwangerschaft, Geburt, und die erste Kindespflege von der Geburt bis zur Schulzeit.

Das klassische und beste Buch dieser Art.

Von Dr. von Ammon.

Blumenpflege im Zimmer.

Ein illustriertes Handbüchlein der Zimmer-, Fenster- und Balkongärtnerei. Mit Anhang: Die Einrichtung der Aquarien, Terrarien.

Von Ph. Held.

Tischdecken, Serviettenbrechen,

Servieren, Tranchieren, Anrichten. Ferner: Das richtige Benehmen bei Tische. Nährwert der Speisen. Zusammenstellung der Mahlzeiten. Hundert gute, billige Gerichte.

Von Ch. Kraft.

Die Kaninchenzucht.

Ausführliche Anweisung zur Zucht, Pflege und Beurteilung der Kaninchenrassen, zur Behandlung der Krankheiten und zur Fell- und Fleischverwertung der Kaninchen. Mit vielen Abbildungen.

Von H. Ziemer.

Polterabend und Hochzeit.

Enthaltend: Prologe, Kranz- und Schleiergedichte, lustige Aufführungen, Polterabend- und Hochzeitsscherze für eine Person und zwei Personen. Ein sehr reichhaltiges Buch, in dem jeder etwas Passendes finden wird.

Von S. Flatow.

Silber- und Gold-Hochzeit.

Enthaltend: Prologe, Kranzgedichte, Vorträge und lustige Aufführungen für silberne und goldene Hochzeiten. Eine reichhaltige Sammlung, die jedem etwas bietet.

Von S. Flatow.

Hochzeits-Reden u. Toaste.

Enthaltend eine reichhaltige Sammlung von Reden und Toasten zu Verlobungen, Polterabenden, grünen, silbernen, goldenen Hochzeiten. Ferner Tafellieder und Muster für Hochzeitszeitungen. Toaste auf die Damen.

Von A. Busch.

Die Geflügelzucht.

Eine ausführliche Darstellung der gesamten Geflügelzucht, speziell: Hühner, Enten, Gänse, Truthühner, Perlhühner, Tauben. Mit Berücksichtigung der künstlichen Brut und der Krankheiten.

Von W. Freund.

Die Stuben-Vögel.

Speziell der **Kanarienvogel** und **Papagei.** Enthaltend: Die Pflege, Zucht und Abrichtung der hauptsächlichsten Sing- und Ziervögel, unter Berücksichtigung der Krankheiten, deren Verhütung und Heilung. Mit vielen Abbildungen.

Von Dr. E. Bade.

Obstbau und Obstwein-Bereitung.

Ein praktisches Lehrbuch des Obstbaues und der Obst- und Fruchtwein-Bereitung, in klarer, leichtverständlicher Darstellung und durch Abbildungen erläutert.

Von Ph. Held.

Die Einmachekunst u. Obstweinbereitung.

Enthaltend eine ausführliche Darstellung der ganzen Einmachekunst, der Bereitung der Fruchtsäfte, Fruchtgelees, Fruchtliköre und des Obstweines. Ferner: Das Brot- und Kuchenbacken. Das Einschlachten, Wurstmachen, Seifekochen usw.

Von Ch. Kraft.

Einfache Buchführung in klarer, leichtfaßlicher Darstellung, und mit den gesetzlichen Bestimmungen über Buchführung.
Von E. Bachmann.

Deutsche Handelskorrespond.
nebst Lehre vom Wechsel und Scheck.
Wechselstempel, Wechselprotest, Wechselklage. Alles mit Erläuterungen und Beispielen.
Von E. Bachmann.

Doppelte Buchführung durch Selbstunterricht, in klarer, leichtfaßlicher Darstellung nebst der Amerikan. Buchf.
Von E. Bachmann.

Latein durch Selbstunterricht. Ein praktisches Lehrbuch der lateinischen Sprache, in leichtfaßlicher, klarer Darstellung, für den Selbstunterricht bearbeitet. Alles mit beigesetzter Aussprache und vielen Übungsstücken.
Von K. Loerenz.

Mir oder mich? Anleitung um durch Selbstunterricht richtig deutsch sprechen zu lernen. Enthaltend: Sprachlehre (Grammatik) mit besonderer Rücksicht auf die Schwierigkeiten beim dritten und vierten Fall (mir oder mich)
Von M. Abelacker.

Die neue Rechtschreiblehre. Praktisches Lehrbuch um durch Selbstunterricht richtig deutsch schreiben zu lernen. Enthaltend: Rechtschreiblehre mit der Interpunktionslehre und einem Verzeichnis von Wörtern, deren Schreibweise ganz besonders zu merken ist. Mit erklärenden Beispielen Übungsstücken und beigefügten Lösungen.
Von M. Abelacker.

Preis: Jeder Band 1,— Mark

Einf. u. dopp. Buchführung
durch Selbstunterricht. Enthaltend: Ein Lehrbuch der einfachen und doppelten Buchführung in einfacher leichtfaßlicher Darstellung. Mit Anhang: Die amerikanische Buchführung.
Von A. Wolter.

Briefst. für Stellesuchende.
Anleitung zu einer richtigen und gewandten Stellenbewerbung. Zahlreiche Muster-Bewerbungsschreiben für die verschiedensten Stellungen und Berufe. Ferner: Die Rechte und Pflichten der Gehilfen, Lehrlinge usw.
Von M. Abelacker.

Der Kanarienvogel. Die Pflege, Zucht und Abrichtung des Kanarienvogels unter Berücksichtigung der Krankheiten, deren Verhütung und Heilung. Mit Abbildungen.
Von Dr. E. Bade.

Rundschrift. Praktische Anleitung zur Erlernung einer einfachen, schönen Rundschrift durch Selbstunterr.
Vuo J. Alexander.

Stenographie — Einigungs-System Stolze-Schrey, für Schul- und Selbstunterricht. Ein ungemein klares, leichtfaßliches Lehrbuch der Stenographie, mit Übungsstücken und Lösungen,
Von A. Wolter.

Lehrbuch der Photographie.
Für Anfänger, zur Selbstbelehrung. Ein kurzer aber dennoch vollständer Lehrgang der Photographie mit vielen Illustrationen.
Von E. Bühler.

Der Gemüsebau. Ein ausführliches Lehrbuch des Gemüsebaues, in durchaus klarer, leichtverständlicher Bearbeitung, für Selbstbelehrung.
Von Ph. Held.

Der gewandte Skatspieler.
Ein ausführliches Lehrbuch des Skatspieles.
Von O. Franke.

Ratgeber in Patentsachen.
Praktische Anleitung zur Erlangung eines Patentes, eines Gebrauchsmusterschutzes oder eines Warenzeichens, nebst dem Text der betreffenden Gesetze.
Von E. Bachmann.

Bachmann, Engl. Handelskorresp.
— Franz. Handelskorrespond. . .
Feller, Gut Italienisch . . . . .
— Gut Polnisch d. Selbstunt. .
— Gut Dänisch-Norwegisch . . .
— Gut Spanisch . . . .
— Gut Russisch . . . .

Einf. u. dopp. Buchführung

durch Selbstunterricht. Enthaltend: Einfache und doppelte Buchführung in überaus klarer, einfacher, leichtfaßlicher Darstellung, für Selbstbelehrung und Selbstunterricht bestimmt, mit den gesetzlichen Bestimmungen über Buchführung usw. Ferner Amerikanische Buchführung. Mit Anhang:

Deutsche Handelskorrespondenz nebst der Lehre vom Wechsel und Scheck.

Von E. Bachmann.

Wer das Wesen der einfachen und doppelten Buchführung gründlich kennen lernen will, dem kann kein besseres Lehrbuch empfohlen werden.

Der geschulte Kaufmann.

Ein Lehrbuch der Kontorarbeiten.

Enthaltend: Buchführung. Einfache, doppelte und amerikanische Buchführung. Handelskorrespondenz. Musterbeispiele für alle im Geschäftsleben vorkommenden Schreibereien, nebst Titulatur, Post- und Telegraphen-Tarife. Stenographie. Kaufmännisches Rechnen. Handels- u. Gewerberecht. Das Gerichts- (Mahn-, Klage-) Wesen. Die Wechsellehre. Konkursverfahren usw.

Von A. Wolter.

Große deutsche Aufsatzschule

für den Schul- und Selbstunterricht.

Enthaltend: Belehrung und Anleitung zur selbständigen Anfertigung jeder Art von Aufsätzen, mit vielen Beispielen, Erklärungen und Übungen. Zahlreiche ausgeführte Musteraufsätze. Entwürfe (Dispositionen) und Aufgaben (Themata). Ein besonderer Abschnitt ist den Prüfungsarbeiten b. Anstellung i. Staatsdienst (Militäranwärter, Beamte usw.) gewidmet.

Von M. Übelacker.

Illustriertes Gartenbuch zur

Selbstbelehrung für Gartenbesitzer.

Enthaltend: Die Anlage von Gärten; den Gemüsebau; den Obstbau; Obst- und Fruchtweinbereitung; den Zier- oder Blumengarten; die Blumen-Zucht und -Pflege im Zimmer. Alles in durchaus klarer Darstellung und durch zahlreiche Abbildungen erläutert.

Von Ph. Held.

Englisch durch Selbstunterricht

für Konversation und Korrespondenz.

Enthaltend: Aussprache, Elementarbuch für Anfänger, ausführliche Grammatik, Wörterbuch, Handels- und Privat-Korrespondenz, Konversationsübungen. Alles mit vielen Übungsbeispielen, beigesetzter Aussprache und gegenüberstehender Übersetzung.

Von E. Bachmann.

Französisch durch Selbstunterricht

für Konversation und Korrespondenz.

Enthaltend: Aussprache, Elementarbuch für Anfänger, ausführliche Grammatik, Wörterbuch, Handels- und Privat-Korrespondenz, Konversationsübungen. Alles mit vielen Übungsbeispielen, beigesetzter Aussprache und gegenüberstehender Uebersetzung.

Von E. Bachmann.

Wer durch Selbstunterricht englisch oder französisch sprechen und schreiben lernen will, der wird keine bessere Methode finden können.

Das große Buch der Reden und Toaste.

Enthaltend Anleitung zur Redekunst und große Auswahl von Musterreden für alle vorkommenden Fälle, als: Taufe, Verlobung, Polterabend, Hochzeit, Geburtstage, Familienfeste, Jubiläen, Vereinsfeste, öffentliche Anlässe, patriotische Feste usw. Toaste auf die Damen.

Wer zu irgendeiner Gelegenheit um eine Rede oder einen Toast in Verlegenheit ist, der wird hier den nötigen Stoff finden.

Von A. Busch.

Medizinisches Hausbuch

oder der Arzt im Hause. Ein Ratgeber bei allen vorkommenden Krankheiten, deren Verhütung, Heilung usw. unter Angabe der besten Heil-Mittel und -Methoden. Mit einer kurzen Abhandlung über die richtige Lebensweise: Kleidung, Hautpflege, Ernährung, körperliche und geistige Arbeit und Ruhe, Schlaf, Luftgenuß, ferner über die ersten Mutterpflichten und die erste Kindespflege.

Von Dr. A. Koch.

Dies Buch sollte in keinem Hause fehlen, nicht daß es den Arzt ersetzen will, aber man kann einen solchen Hausschatz in der Not um Rat befragen, wo ärztliche Hilfe fehlt.